



Rugfilet van hert met geconfijte tomaatjes

Ingrediënten

- 600 g rugfilet van hert (je kunt ook filet van wild zwijn, moeflon of ree gebruiken)
- peper en zout
- 2 dl hertenjus
- 0,5 dl gelagerde aceto balsamico
- 2 takjes basilicum
- olijfolie
- 4 cherrytomaten met kroon
- Olijfolie
- takje tijm
- 1 teen knoflook in plakjes
- groene asperges
- zwarte olijven
- basilicumolie



Bereiding

Bestrooi de filet met peper en zout. Bak het vlees aan in olijfolie en laat het in een oven van 125°C tien minuten doorgaren.

Kook voor de basilicumjus de hertenjus, balsamico azijn en de basilicum in tot ongeveer een kwart. Zeef de saus door een fijne zeef en klop er een scheutje olijfolie door.

Leg de cherrytomaatjes in een bakje met een paar lepels olijfolie, tijm, plakjes knoflook en peper en zout. Laat ze enkele uren marinieren. Plaats de tomaten naast elkaar op een schaal en pof ze 5 minuten in een oven van 200°C. Haal de cherrytomaatjes voorzichtig van het plateau en bewaar ze voor de garnering. Kook de groene asperges kort, glaceer ze met een beetje olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

Serveertip

Snijd het vlees in plakken en verdeel deze over warme borden. Zet de cherrytomaat naast de filet en leg er een groene asperge naast. Lepel om het gerecht een beetje basilicumolie met gehakte zwarte olijven.