

Carpaccio van kortgebakken hertenkalf filet

30 minuten

4 personen

Herfst op je bord! Deze carpaccio van kortgebakken hertenkalf filet is een feestje voor je smaakpapillen! Met zoete vijgen, sappige braambessen, Ardeens uienkonfijt en een heerlijke braambes-balsamico reductie. De schilfers 'Beemster Very Old', rucola, geroosterde hazelnoten en frisse scheutjes maken dit plaatje compleet. Perfect voor wie houdt van verfijnde smaken en een vleugje luxe op tafel.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 400 gram hertenkalf
- 1 dikke snede Beemster Very Old
- 8 vijgen
- een 200 gram braambessen
- 4 takjes verse tijm
- vloeibare honing
- balsamico azijn
- een handvol hazelnoten
- een 40 gram rucola
- 1 potje Ardeens konfijt van bij ons in de winkel
- verse scheutjes naar wens
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Dep de filet droog met wat keukenpapier en smeer hem in met olijfolie, kruid met zout.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem op een hoog vuur.
3. Zet je dampkap aan en geef de filet langs alle kanten een mooie donkere korst.
4. Haal de kort maar heet gebakken filet uit de pan en leg deze op een bord. Kruid nu royaal alle kanten met verse peper van de molen. Zet onafgedekt in de koelkast.
5. Neem een hakmolen en mix 8 braambessen met 3 eetlepels balsamico azijn en 2 eetlepels vloeibare honing.
6. Breng de braambes saus op een zacht vuurtje aan de kook in een steelpannetje. Voeg 4 takjes verse tijm toe en laat de saus zachtjes inkoken tot een stroperige saus. Verwijder de takjes tijm en laat de saus afkoelen in de koelkast.

7. Neem een droge koekenpan en rooster de hazelnoten. Schud ze regelmatig zodat ze mooi bruinen maar niet verbranden. Haal ze uit de pan en zet opzij.
8. Snij de Beemsterkaas in fijne schaafsels, zet opzij.
9. Snij met een scherp mes de afgekoelde hertenkalf filet in dunne schijfjes. Snij tegen de draad van het vlees.
10. Neem 4 feestelijke borden en verdeel de carpaccio over de borden.
11. Dresseer nu met scheutjes, rucola, braambessen, halve vijgen en hazelnoten.
12. Werk af met de Beemsterkaas, de braambes reductie en wat Ardeens uienkonfijt.
Kruid met peper van de molen.

Smakelijk!