

Hertenkalf saltimbocca

1 uur

4 personen

Breng de smaken van Italië naar je tafel met deze feestelijke twist: hertenkalf saltimbocca! Mals hertenkalf, omhuld met Italiaanse edelham en verse salie, zorgt voor een verfijnde smaakexplosie. Geserveerd met een romige pasta in wittewijnsaus wordt dit gerecht gegarandeerd een favoriet voor speciale gelegenheden. Buon appetito!

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 1 hertenkalffilet
- 6 sneetjes Italiaanse edelham
- 20 gram verse salieblaadjes
- witte wijn
- 500 gram tagliatelle
- olijfolie
- goede boter
- peper en zout



 keurslagerdemeulder

 Keurslager De Meulder

BEREIDING:

1. Haal de filet uit de verpakking.
2. Verwarm de oven op 160°C.
3. Gebruik een scherp mes om de filet in twee te vlianderen. Let op dat je niet volledig door het vlees snijdt. Het moet 1 groot plat stuk worden.
4. Leg de open gesneden filet op een stuk vershoudfolie.
5. Beleg de binnenkant van het vlees met een laag Italiaanse edelham.
6. Verdeel hierover wat salieblaadjes.
7. Kruid de binnenkant met peper.
8. Maak nu een strakke rollade met behulp van de folie, zodat het vlees stevig verpakt is. Draai de uiteinden dicht zoals een strak verpakt snoepje en plaats minstens 15 minuten in de koelkast.
9. Nu kan je de rollade uit de koelkast halen. Verwijder de folie en bindt de rollade met keukentouw op een 5tal plaatsen stevig vast.
10. Kruid de buitenkant van de filet royaal met peper en zout. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.

11. Bak de filet aan alle kanten goudbruin (ongeveer 2 à 3 minuten per kant). Zorg dat de buitenkant mooi dichtgeschroeid is voor extra smaak.
12. Leg de gebakken filet in een ovenschaal, hou de koekenpan opzij voor later.
13. Plaats de ovenschaal in de oven en laat het vlees 30 à 40 minuten garen, idealiter tot een kern van 55°C.
14. Ondertussen maken we de pasta
15. Kook de tagliatelle zoals aangegeven op de verpakking.
16. Neem de koekenpan waar we de rollade in hebben gebakken en verwarm deze opnieuw op een matig vuur.
17. Blus alle aanbaksel los met een glas witte wijn.
18. Snipper wat salieblaadjes fijn en doe ze mee in de pan.
19. Voeg wat pastawater toe en een klontje goede boter en laat alles inkoken tot een fluwelen sausje.
20. Giet de pasta af en schep de saus erdoor. Kruid met peper en zout. Hou warm.
21. Haal de filet uit de oven en laat 10 minuten rusten onder aluminiumfolie. Dit zorgt ervoor dat de sappen zich goed verdelen in het vlees, draai af en toe om.
22. Snij de filet in dikke plakken en serveer met de tagliatelle.

Smakelijk!