



Reerugfilet met vijgensaus



Ingrediënten voor 4 personen:

Reerugfilet à ca. 400 gram in medaillons gesneden
(ca. 100 gram per stuk)

Zout

Zwarte peper uit de molen

20 ml zonnebloemolie

20 gr boter

4 jeneverbessen, platgedrukt

2 rozemarijntakjes

4 rijpe vijgen, geschild en in plakjes gesneden

40 gr suiker

70 ml rode portwijn

160 ml wildfond

40 gr koude boter in blokjes

Bereidingswijze:

De reemedaillons tussen vershoudfolie licht plaat slaan.

Met zout en peper kruiden. De olie en boter in een pan warm laten worden. De medaillons circa 5 minuten aan beide kanten aanbraden.

Na het omkeren de jeneverbessen en de rozemarijn toevoegen.

De reemedaillons daarna in een ovenschaal in een voorverwarmde oven van 180°C warm houden.

Giet het braadvet van de medaillons in een pan met dikke bodem en karamelliseer hierin de vijgen met de suiker. Afblussen met de portwijn en laat het geheel tot de helft inkoken.

Voeg daarna de wildfond toe en laat dit weer inkoken. Pureer de saus daarna met de staafmixer tot een egale massa. Roer hier de koude boter doorheen en breng op smaak met zout en peper.

Leg de reemedaillons op een bord en serveer hier de vijgensaus bij.