



Hertenbiefstuk met Champignons en Spek-Kruidenboter

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Frankrijk

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 25 minuten

Ingrediënten:

- **2 hertenbiefstukken**
- **1 el olijfolie**
- **50 gram magere spekreepjes**
- **100 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur**
- **3 el verse platte peterselie, fijngehakt**
- **1 tl knoflook, fijngehakt of geperst**
- **150 gram champignons, in plakjes van circa 3 mm**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**

Om te serveren:

- **knapperig stokbrood**

Bereiding:

- Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de spekreepjes op middelhoog vuur goudbruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en hak ze vervolgens fijn.
- Meng de zachte roomboter met de fijngehakte spekjes, peterselie en knoflook tot een smeuge kruidenboter. Breng op smaak met een snufje zeezout en versgemalen zwarte peper. Zet de boter apart zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- Dep de hertenbiefstukken droog en bestrooi ze vlak voor het bakken met zeezout en zwarte peper. Verhit opnieuw een scheutje olie in dezelfde pan en bak het vlees op hoog vuur ongeveer 2 minuten per zijde, zodat de buitenkant mooi karamelliseert terwijl de binnenkant rosé blijft.
- Leg de biefstukken op een voorverwarmd bord, dek ze losjes af met aluminiumfolie en laat ze ongeveer 5 minuten rusten. Zo blijven de vleessappen optimaal behouden.
- Bak ondertussen de champignons in het achtergebleven bakvet op hoog vuur goudbruin. Laat ze rustig kleuren zonder te veel te roeren, zodat ze een diepe, nootachtige smaak ontwikkelen. Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Leg de hertenbiefstukken op warme borden en laat op iedere biefstuk een royale quenelle of plakje spek-kruidenboter langzaam smelten.
- Verdeel de gebakken champignons naast het vlees en serveer direct met knapperig stokbrood om de rijke boter heerlijk mee op te dippen.

Bon appétit!