**Hert met herfstfruit en portosaus**

gedroogde vijgen  
rode Porto  
witloof  
boter  
peper en zout  
kristalsuiker  
verse vijgen  
vanillesuiker  
kaneelpoeder  
rode wijn  
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)  
uienpoeder

**frambozen  
takjes aalbessen  
poedersuiker  
aardappelkroketjes**

knoflookpoeder  
truffelpoeder (facultatief)  
tijm  
salie  
olijfolie  
grofkorrelig zout  
blauwe bessen  
agaragar  
hertensteaks of -filets  
braambessen

**Het bedje van vijgenpuree**: Week de gedroogde vijgen een half uurtje in lauwe Porto. Giet de helft van het weekvocht af, maar mix de vijgen met de rest ervan tot een stevige massa.

**Witloof**: halveer de witloofstronkjes en bak ze in een pan met boter. Kruid met peper en zout. Als ze bijna gaar zijn, bestuif dan het snijvlak met een snuifje suiker. Laat karamelliseren met het snijvlak op de bodem van de pan.

**De verse vijgen**: halveer de vijgen. Laat wat boter bruisen in een pannetje en bestuif met vanillesuiker en kaneelpoeder. Roer tot kaneel, boter en suiker goed vermengd zijn. Bak er de vijgen kort in aan, zodat ze een mooi kleurtje hebben. Let erop om ze op tijd uit de pan te nemen want ze moeten stevig blijven.

**Portosaus**: doe de bewaarde porto in een steelpannetje. Vul aan met evenveel rode wijn en [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm). Kruid met peper, zout, uienpoeder en knoflookpoeder. En facultatief, als je het hebt, truffelpoeder. Doe er ook een kruidentuiltje bij van tijm en salieblaadjes. Laat tot de helft inkoken, verwijder het kruidentuiltje en bind de saus verder indien gewenst.

**Gefrituurde salie**: doe een bodempje olijfolie in een steelpannetje. Laat dit goed heet worden, maar niet roken. Leg er voorzichtig de salieblaadjes in en laat één minuutje frituren aan elke kant. Haal ze eruit en laat uitlekken op keukenpapier. Doe een paar draaien uit de zoutmolen over de blaadjes.

**Gelei van blauwe bessen**: breng een handvol blauwe bessen met een paar eetlepels kristalsuiker aan de kook. Laat een kwartiertje inkoken. Doe er nu een zakje agaragar bij. Laat nog 2 minuten doorkoken. Giet de bereiding in een vierkante glazen schoteltje en laat volledig afkoelen. Zet het schoteltje dan in de koeling tot gebruik. Stort de gelei op een bord en steek er met een kleine ring rondjes uit.

**Hert**: kruid het vlees met peper en zout uit de molen. Bak de hertensteaks of -filets in een kleefpan met bruisende boter en een paar blaadjes salie, minstens 2 minuutjes aan elke kant. Giet een half glas water in de pan, dek die af en laat ze nog een kwartiertje staan op laag vuur. Laat 10 minuten rusten af het vuur. Snijd het vlees voor het opdienen in dunne plakjes.

**Op het bord**: een laagje van de vijgenpuree, een stuk voorgesneden hertenvlees, een sauslepel Portosaus, een witloofstronkje, stukjes verse vijg, een paar braambessen en frambozen, een tweetal rondjes blauwe bessengelei met een paar verse blauwe bessen, een takje aalbessen bestoven met bloemsuiker en een paar blaadjes gefrituurde salie.

Dien op met aardappelkroketjes.