**Hertenbiefstukjes met Armagnac**

hertenbiefstuk
Armagnac
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)

pruimen
witte balsamico
boter
peper & zout

olijfolie

**Bak de steaks.** Doe olijfolie in een pan en laat heet worden zonder te roken. Leg de steaks erin met een tang en vermijd om in het vlees te prikken. Schroei het vlees dicht langs beide zijden en doe er nu een klont boter bij.

Bak de biefstukjes, 2 minuten voor saignant, 4 voor à point en 6 voor bien cuit. Kruid met peper en zout en verpak het vlees in aluminiumfolie en laat een paar minuten rusten. Haal het uit de folie en zet voor het opdienen nog een paar minuten in een hete oven op 185°C.

**Maak pruimenpuree.** Haal de pitten uit de pruimen, doe ze in een hoog recipiënt en zet er de staafmixer in tot je een fijne moes bekomt.

**Saus**: ontvet de pan en deglaceer met [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)**.** Zeef en voeg de rest van de wildfond, Armagnac, een scheut witte balsamico en pruimenmoes aan toe. Laat inkoken en zeef de saus opnieuw. Giet er een extra scheut Armagnac bij en bind indien nodig.

**Op het bord**: een steak deels overgoten met pruimensaus. Dien op met een puree en groentebereiding naar keuze.