**Hertenkalf met chocoladesaus**

hertenkalffilets
boter
kruidnagel
jeneverbessen
kaneelstokje
rode Porto
culinaire room

fondant chocolade
nootmuskaat
laurier
rode wijn
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
peper & zout
room
veenbessengelei
tomatenpuree

**Porto-chocoladesaus**: vul een theebuiltje (inox) met kruidnagel, geplette jeneverbessen en een stukje van een kaneelstokje. Hang dit in de kookpot waarin je de [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) aan de kook brengt. Voeg rode porto en culinaire room toe en laat inkoken. Verwijder het theebuiltje. Voeg nu beetje bij beetje fijn gehakte chocolade toe. Controleer voortdurend de smaak. De chocoladesmaak moet subtiel aanwezig zijn maar mag niet overheersen. Kruid af met peper, zout en een beetje nootmuskaat.

**Vlees**: bak de filets rondom bruin in de pan en zet ze dan ongeveer 15 minuten in de oven op 185°C of langer al naargelang de gewenste garing. Laat afgedekt rusten. Versnijd ze kort voor het opdienen.

**Een alternatieve bereiding** is om de filets sous vide te garen. Dat geeft een sappiger resultaat, zonder bloed en met behoud van alle smaak. Vacuümeer de filets en stel de slow cooker in op 56°C. De tijd stel je in al naargelang de dikte van het vlees. Dat is van 1 uur (2,5 cm dik) tot 2 uur (3,5 cm) of meer indien de stukken nog dikker zijn.

**Op het bord**: een tweetal stukken hertenkalffilet met daarover de saus. Bij deze bereiding passen de klassieke bijgerechtjes, zoals hier een spruitjespuree en een peertje gepocheerd in Sauternes met veenbessencompote. Er kunnen apart ook aardappelkroketjes bij geserveerd worden.