Hertenkalffilet met een korstje van mosterd en noten

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

800 gram hertenkalffilet
peper en zout
1 klontje boter
3 eetlepels mosterd
3 eetlepels paneermeel
3 eetlepels hazelnoten (gemalen)
2 eetlepels bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

1. **Dep het vlees droog en breng goed op smaak met peper en zout. Smelt de boter in een braadpan en laat deze goed heet worden. Bak het vlees rondomrond bruin aan en haal het onmiddellijk uit de pan.**
2. **Meng de mosterd met het paneermeel, de hazelnoten en de bladpeterselie. Druk dit boven op het vlees en schik in een braadslee.**
3. **Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Zet op het einde de grill even aan.**
4. **Haal uit de oven en laat het vlees 15 minuten rusten terwijl je het losjes afdekt met aluminiumfolie.**
5. **Snij in plakjes en schik op een mooie schaal. Serveer meteen.**