

Beste kookvrienden,

De eindejaarsfeesten komen eraan. Hierbij een suggestie voor een heerlijk feestgerechtje.

Hazenrug met broccolipuree en kastanjechampignons

Ingrediënten Voor 4 personen:

- 4 hazenrugfilets
- 1 broccoli
- 800 g aardappelen
- 250 g kastanjechampignons
- Sjalot
- 50 cl wildfond (nog beter demi-glacé saus van wild)
- 15 cl Porto
- 15 cl rode wijn
- Aalbessengelei
- 1 takje tijm (vers)
- 1 blaadje laurier
- Maizena
- 1 teentje look
- nootmuskaat
- peper
- zout
- Boter

Vorbereiding:

- Snij de aardappelen in blokjes en de broccoli in kleine roosjes.

Bereiding:

Enkele uren vooraf

1. Maak de saus:

bak eventuele afsnijdsels van de hazenrugfilets aan alle kanten goudbruin in wat boter. Voeg er de fijngesneden sjalot, tijm, laurier, peper en zout aan toe. Bevochtig met de wildfond, Porto en de rode wijn. Laat gedurende 15 à 20 min. inkoken. Giet door een zeef. Voeg nu de 1 a 2 lepels aalbessengelei toe tot de voor jou ideale smaak.

Op het moment zelf (30 min.)

2. Kook de blokjes aardappel gaar in licht gezouten water gedurende 20 min. Laat de broccoli de laatste 5 min. meekoken. Giet af en plet fijn met de pureestamper. Meng een goede klont boter door de puree en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

3. Smelt 1 el. boter in een pan en bak het fijngesnipperde teentje look samen met de champignonschijfjes gedurende 5 min. Kruid met peper en zout.

Voeg deze toe aan de saus.

4. Verwarm de saus en laat het vocht eventueel verder inkoken en bind met wat maizena tot de gewenste dikte.

5. Smelt 2 el. boter in een braadpan. Bak de hazenrugfilets goudbruin langs elke kant. Kruid met enkele draaien van de pepermolen en het zout. Verlaag het vuur en laat nog 6 à 8 min. verder garen. Het vlees moet nog rosé zijn.

Afwerking:

Schik de broccolipuree in het midden van elk bord. Snij het vlees in schuine plakjes en leg enkele plakjes vlees op de puree. Geef er heerlijke wildsaus bij.

Drankensuggestie:

Een heerlijke Châteauneuf-du-Pape past hier perfect bij.



Laat het jullie smaken.

Thierry