

Hazenrugfilet met gepofte knoflook en sinaasappelwijnsaus

Datum: 15-12-2008
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Dimitri Peeters
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Hazenrugfilet:
- 1 liter rode wijn
- 500 ml (vers) sinaasappelsap
- 1 pot wildfond (a 380 ml)
- 26 teentjes knoflook (ongepeld)
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 6 el olijfolie
- 2 el grof zeezout
- 8 hazenrugfilets
- 4 el boter
- 250 gram haricots verts (extra)
- Aardappelpatatjes (extra)

Kerriespruitjes:
- 1000 g spruitjes (schoongemaakt)
- 4 el olie
- 2 grote uien (fijngesneden)
- 300 g katenspek (in reepjes)
- 2 dunne preien (gewassen en in ringetjes)
- 500 g champignons (in plakjes)
- 6 tenen knoflook (geperst)
- 2 el kerriepoeder
- 2 theelepels grove mosterd
- 2 theelepels sambal
- 8 takjes verse tijm (zakje a 30 gram)
- 100 ml slagroom

Stoemp met prei en hesp:
- 2 kg aardappels
- 100 g boter
- 1200 g prei (in ringen)
- 4 theelepels kerriepoeder
- 300 ml melk
- 200 g hamreepjes (duobakje a 200 g)
- nootmuskaat

Bereidingswijze:

Hazenrugfilet:

Oven voorverwarmen op 175 graden. In pan de wijn met sinaasappelsap, fond, 2 teentjes knoflook (gepeld) en tijm aan de kook brengen. Saus in 30 min. op matig vuur tot eenderde laten inkoken. Intussen in ovenschaal ongepelde knoflook mengen met 4 el olie en zeezout. Knoflook 30 min. in oven poffen. Vlees op kamertemperatuur laten komen.
Knoflook en tijm uit saus nemen. Hazenrugfilets bestrooien met peper, dunne punten terugvouwen en vaststeken met cocktailprikkers. In pan boter met rest van olie verhitten en vlees op hoog vuur in 2 min. bruinbakken. Vlees op folie leggen en bestrooien met zout. Folie dichtvouwen en vlees nog 5 min. in oven tot rosé laten doorgaren. Saus door bakvet roeren en op smaak brengen met zout en peper. Vleesfilets uit folie nemen en schuin in plakken snijden. Vlees op 8 warme borden leggen. Gepofte knoflook ernaast leggen, saus over vlees scheppen of apart erbij serveren.

Kerriespruitjes:

Kook de spruitjes 10 minuten voor. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de ui en het spek goudbruin. Voeg de prei, de champignons en de knoflook toe en fruit even mee. Voeg de kerrie, de mosterd, de sambal en een scheutje water toe. Haal de blaadjes tijm van de takjes en doe ze bij het groentemengsel. Voeg de beetgare spruitjes en een scheutje room toe.

Stoemp met prei en hesp:
Aardappels schillen, wassen en in weinig water met zout afgedekt in ca. 20 min. gaarkoken. In koekenpan helft van boter smelten, prei en kerrie 10 min. zachtjes bakken. Melk toevoegen en aan de kook brengen. Aardappels afgieten en in pan grof stampen. Prei met melk, rest van boter en hamreepjes door stoemp roeren. Eventueel extra melk toevoegen. Op smaak brengen met royaal zout, peper en (versgemalen) nootmuskaat.

Wijnadvies:
Volle, ronde, vaak wat kruidige rode wijnen