

Hazenrugfilet met pruimensaus

Datum:	10-12-2025
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Frank Theeuwen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Aardappelrösti, romige zuurkool & paddenstoelen:

- 11 grote vastkokende aardappelen (Nicola of Charlotte)
- 1 kg gemengde paddenstoelen naar keuze: pied de mouton, cantharel, bundelzwam, shiitake.
- 350 g zuurkool
- 135 ml Rieslingwijn (of andere niet te droge, iets kruidige witte wijn)
- 4 takken tijm
- 4 verse laurierblaadjes
- 2 flinke eetl. mierikswortelpuree
- 350 ml zure room, voor warme bereidingen
- 11 eetl. pompoenpitolie
- 4 theel. truffelpuree
- 90 g rucola

Hazenrugfilet:

- 2 eetl. olijfolie extra vergine
- 2,5 eetl. grof zeezout
- 4 hazenruggen

Pruimensaus:

- 160 g licht bruine basterdsuiker
- 225 ml rode wijnazijn
- 7 hele gedroogde chilipepers
- 4 stuks steranijs
- 2 kaneelstokjes
- 700 g rijpe pruimen, gehalveerd

Bereidingswijze:

Hazenrugfilet:

Peper en zout de hazenrugfilet. Zie hier hoe je de hazenrug fileert. Vouw het uiteinde van het haasje wat terug over de rest van het vlees en zet vast met een cocktailprikker voor een evenwichtige dikte. Verhit de olie in de pan tot deze goed heet is en voeg dan de roomboter toe. Bak de haasjes aan beide zijden zeer kort, (beide kanten maximaal 1,5 minuut, totaal 3 minuten.) Wikkel de haasjes in aluminiumfolie en laat het 3 minuten rusten.

Pruimensaus:

Breng de suiker, azijn, chili ’s, steranijs en de kaneelstokjes in een middelgrote antiaanbakpan op hoog vuur zachtjes aan de kook. Voeg de pruimen toe en laat 8-10 minuten sudderen of tot ze zacht zijn en de saus is ingekookt; roer af en toe om.

Aardappelrösti:
Schil de aardappels. Rasp ze op het grove deel van de rauwkostschaaf. Bestrooi met 1 eetlepel zeezout en meng goed door elkaar. Dek af met plasticfolie en laat 15 min staan. Knijp daarna met beide handen al het vocht uit de aardappelrasp. Verwarm een grote antiaanbakpan met 3 eetlepels olijfolie. Verdeel de aardppelrasp in de ringvormen (1 cm dik) en druk het goed plat. Bak ze (met de ringvormen) op laag vuur eerst 5 – 7 minuten. Rösti is het lekkerst als ze a-la-minuut wordt gebakken. Het kan eventueel ook een paar uur vooraf, de rösti kan dan in de oven opgewarmd worden.

Paddenstoelen:
Veeg de paddenstoelen schoon met keukenpapier en snijd de harde stukken van de stelen.

Zuurkool:
Laat de zuurkool op de zeef uitlekken. Voeg Riesling, tijm en laurier toe en laat 5 minuten zacht koken. Voeg de mierikswortel en zure room toe en verwarm nog 2 minuten. Roer de truffelpuree door de pompoenpitolie. Bak de paddenstoelen in een antiaanbakpan in 5-7 minuten tot ze goudbruin zijn. Breng op smaak met zeezout en zwarte peper uit de molen.

Presentatie:
Bedek de warme rösti met een laagje romige zuurkool. Verdeel de paddenstoelen en rucola. Lepel de pompoenpitolie er over.