



Gebakken hazenfilet met gepocheerd appeltje en peer

Ingrediënten: (4 personen)

- 4 hazenfilets
- 4 kleine cox of renette appeltjes
- 100 g veenbessen
- 2 conference peren
- 1,2 kg aardappelen
- 1 bakje tuinkers
- 1 dl room
- Roomboter
- Olijfolie
- 1 fles goedkope rode wijn
- Griessuiker
- Wildglace en evt. cognac

Werkwijze:

- Aardappelen schillen, ontpitten, wassen en met speciaal lepeltje er bolletjes uitdraaien, wassen, in licht gezouten water 6 à 8 minuutjes koken (afhankelijk van de dikte van de bolletjes), afgieten en besprenkelen met beetje olijfolie om het bloemen tegen te gaan
- Tuinkers wassen en van zaadjes ontdoen
- Veenbessen $\frac{1}{4}$ onder water zetten, beetje griessuiker toevoegen en beetgaar sudderen, af en toe roeren anders kan de suiker caraméliseren
- Rode wijn met griessuiker aan de kook brengen, proeven of zoetheid voldoende is, intussen peren wassen, halveren, klokhuis verwijderen en hierin gaarpocheren
- Water met griessuiker aan de kook brengen en weerom proeven op zoetheid, appels wassen, met appelboor doorboren om klokhuis te verwijderen, horizontale inkerving in de pel maken en de appels in de siroop beetgaar pocheren
- Olijfolie verwarmen en de aardappelnootjes hierin mooi rissoleren, lichtjes zouten
- Hazenfilets ontzenuwen en in hazelnootboter mooi rosé bakken, kruiden met zout en pepermolen, vlees uit de pan nemen en warm houden onder alufolie, beetje wildglace in de pan doen samen met de room (déglacer), alles loskoken tot de gewenste sausdikte en evt. parfumeren met een scheutje cognac, assaisonner. Je kan ook flamberen met cognac, maar dan is de alcohol en een deel van de smaak weg.
- Dresseren: warme appel uitlekken en de opening vullen met veenbessen, peer in waaivorm snijden, hazenfilets in médaillons snijden of in varkenspootje – lichtjes napperen met de saus, aardappelnootjes en tuinkers
- De appel kan evt. met amandelschilfers op de veenbessen, beetje bloemsuiker erop en dan onder de salamander even laten kleuren (gratiner)