



## Hazenrug Chasseur met kastanje puree, rode kool en een stoofpeertje

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Hazenrug</b>                      2 st hazenrug met bot                      170 g ontbijtspek                      25 ml citroensap                      Zout                      Zwarte peper                      125 g sjalotjes                      180 g gerookt spek                      bloem                      50 ml cognac                      6 jeneverbessen                      250 g champignons                      1/2 ltr rode wijn                      600 ml wildebouillon fles                      200 ml room</p>	<p><b>Hazenrug</b>                      Snijd het vlees ca 1,5 cm in langs de ruggengraat en langs de buikholte.                      Wrijf het vlees in met zout, zwarte peper en wat citroensap.                      Vul de openingen met het ontbijtspek en bind de ruggen met slagerstouw dicht.                      Pel de sjalotjes en snijd ze in vieren.                      Snijd het spek brunoise.                      Bak het spek krokant en voeg de sjalotjes toe. Haal het spek en sjalotjes uit de pan, bewaar dit.                      Bestuif de hazenruggen licht met bloem en bak ze aan in het spekvet.                      Bak ze aan alle kanten mooi bruin. Flambeer het vlees met voorverwarmde cognac. Laat de drank opvlammen en uitbranden.                      Voeg de spek en sjalotjes weer toe en doe alles in een ovenschaal.                      Voeg de gekneusde jeneverbessen, de klein gesneden champignons, de rode wijn en de bouillon toe.                      Plaats in oven (120 graden) en laat garen tot 52 graden kerntemperatuur.                      Haal de ruggen uit de pan en doe er dan de room bij de saus.                      Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte en controleer de smaak.                      Haal het vlees van het bot. Zie verder eindbewerking.  <b>Tip om de saus te binden gebruik                      Gelijke delen zachte boter en bloem mengen en in kleine plukjes toevoegen aan de kokende saus.</b></p>
<p><b>Kastanje puree</b>                      250 g gepelde kastanjes                      (vacuüm)                      50 g suiker                      150 ml room                      150 ml melk                      2 g zout (1 tl)                      75 g boter</p>	<p><b>Kastanje puree</b>                      Controleer de kastanjes.                      Doe ze in een pan met de suiker, het zout en de room en voeg zoveel melk tot ze net onderstaan.                      Voeg zout toe en breng de melk aan de kook.                      Temper het vuur, plaats een deksel op de pan en kook de kastanjes in ca 30 tot 40 min gaar.                      Giet de kastanjes af, bewaar de melk.                      Pureer de kastanjes in de blender en haal daarna door een zeef.                      Voeg en roer er het kookvocht met kleine scheutjes door tot het een smeuijge massa is geworden.                      Voeg eventueel wat room toe indien de saus te dik is.                      Houd de puree op laag vuur warm en werk er, vlak voor het uitserveren, de boter door.</p>
<p><b>Rodekool</b>                      300 g rodekool                      100 g appel                      2 kruidnagel                      1 laurierblad                      1 ui</p>	<p><b>Rodekool</b>                      Snijd de kool zeer fijn.                      Steek de kruidnagels in de ui. Gaar de kool met een kruidnagel, laurier en een beetje water in een pan.                      Haal de kruiden eruit en voeg de klein gesneden gepelde appel toe.</p>

# MENU OKTOBER 2024



<b><u>Stoofpeer</u></b> 5 stoofperen ½ fles witte wijn 1 kaneelstaafje 50 g suiker	<b><u>Stoofpeer</u></b> Schil de peren, halveer ze en haal er het klokkenhuis met de pommeparienne steker uit. Snijd aan de andere zijde een plakje zodat de peer vlak blijft liggen. Stoof de peren gaar in de wijn en het kaneelstaafje. Ze moeten daarbij net onder staan.
<b><u>Spruitjes</u></b> 300 g spruitjes	<b><u>Spruitjes</u></b> Spruitjes schoonmaken en beetgaar koken.
<b><u>Eindbewerking</u></b>	<b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Leg het vlees met het spekvet onder de salamander op hoge stand, zodat het spekvet krokant wordt. Snijd het vlees in stukjes. Maak een streep van de kastanje puree midden op het bord. Maak een kleine spiegel saus links en rechts van de kastanje puree. Leg het vlees op de kastanje puree. Verdeel de spruiten, rode kool en de halve peer eromheen.