

# Gepocheerde lerse ossenhaas, beignets van petits-gris, goconfijte venkel en venkelsaus



## Ingredienten

## Bereiding

### Ingrediënten

voor 4 personen

- 1 aubergine
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- gemalen cabrales
- 600 g ossenhaas
- 2 liter runderbouillon
- kruidentuiltje
- 12 petits-gris (slakjes)
- beignetbeslag
- zout en peper

### Gekonfijte venkel

- 4 minivenkelknollen
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 dl witte wijn
- sherryazijn
- gemengde peper uit de molen

### Venkelsaus

- 1 venkelknol
- 4 teentjes knoflook, geplet
- 2 dl witte wijn
- sherryazijn
- 4 dl gevogeltefond
- 4 takjes dragon
- 1 steranijs
- 1/2 dl room
- ca. 100 g boter
- gemengde peper uit de molen

## Bereiding

1. Bak de minivenkelknollen kort in olijfolie tot ze mooi kleuren en blus ze af met witte wijn en een scheutje sherryazijn. Voeg naar smaak gemalen peper toe en laat het geheel ca. 20 minuten zacht konfijten in een oven op 140 °C. Snijd voor de venkelsaus 1 venkelknol grof en bak deze in een pan goudbruin.

2. Voeg de knoflook toe, laat hem even meebakken en blus het geheel af met witte wijn, een scheutje sherryazijn en de gevogeltefond. Breng op smaak met peper. Voeg verse dragontakjes en steranijs toe. Laat dit alles nog 20 à 30 minuten pruttelen en zeef het daarna door een kaasdoek.

3. Voeg een beetje room toe en monteer de saus met de boter.

4. Schil de aubergine en snijd ze in plakjes.

5. Leg de plakjes op een bakplaat, besprenkel ze met olijfolie en laat ze in een oven op 120 °C garen.

6. Hak de aubergine fijn en vermeng ze met de knoflook en naar smaak cabrales, zout en peper.

7. Pocheer de ossenhaas 10 minuten in de runderbouillon met het kruidentuiltje op 70 tot 80 °C.

8. Laat de ossenhaas voor het snijden een paar minuten rusten.

9. Haal de petits-gris door het beslag en frituur ze op 160 °C tot ze goudbruin zijn.

10. Schep de auberginepuree op het midden van een bord, leg de gekonfijte venkel erop en de beignets ernaast. Leg twee stukken ossenhaas aan weerskanten van de auberginepuree. Werk af met de venkelsaus.