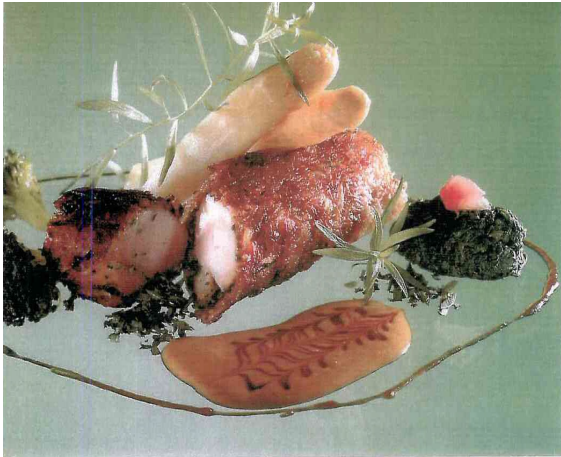


Rug van jong konijn met een aardappelkorstje, vergezeld van mosterdsaus met dragon



Ingredienten

- 2 stuks konijnenruggen
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 2 eetlepels broodkruim
- 6 stuks geraspte aardappelen
- 150 g geklaarde boter
- 1 stuk gehakte sjalot
- 1 takje selder
- 1 glas witte wijn
- 3 dl verse room (40% vetgehalte)
- 12 stuks jonge uien
- 2 eetlepels gehakte dragon
- 1 dl gevogeltebouillon
- 1 bundel asperges
- 4 stuks broccoliroosjes
- 1 eetlepel mosterd
- vers gemalen peper en zout

Bereiding

Leg de konijnenruggen op een werkvlak. Haal de filets van de ruggengraat met behulp van een eetlepel. Rol ze dan door de gehakte peterselie en vervolgens door het broodkruim. Zorg dat de konijnenfilets helemaal bedekt zijn met peterselie en broodkruim. Kruid lichtjes met peper en zout.

Bak in een koekenpan 4 pannenkoeken met de geraspte aardappel in wat geklaarde boter. Rol in elke pannenkoek een konijnenfilet.

Hak de twee ruggengraten in grove stukken en laat ze bruin kleuren in wat boter. Voeg er dan de gehakte sjalot en de fijngehakte selder aan toe.

Laat nog enkele minuten doorbakken en blus dan het geheel met de witte wijn. Laat alles voor 2/3 inkoken. Haal de ruggengraat eruit. Druk alles door een fijne zeef. Voeg dan de 3 dl verse room toe aan het kookvocht. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met een eetlepel mosterd en twee eetlepels vers gehakte dragon. Kruid met peper en zout.

Kook de jonge uien in de gevogeltebouillon gedurende een vijftal minuten. Laat ze daarna kleuren in wat boter.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Beboter een vuurvaste schotel en leg hier de konijnenfilets in. Laat het konijn 10 minuten bakken in de oven. Haal na de baktijd de konijnenfilets uit de oven en hou ze warm onder een vel aluminiumfolie.

Kook de asperges en de broccoli beetgaar in lichtgezouten water. Maak er 4 mooie boeketjes van.

Afwerking:

Neem voorverwarmde borden. Leg op ieder bord een in plakken gesneden konijnenfilet, een boeketje asperges en een drietal jonge uitjes. Lepel flink wat mosterdsaus over het vlees.

Voor 4 personen.