

Hazenrug met knolselderij en witte chocolade



Ingredienten

Hazenrug:

- 1 hazenrug (of 2 rugfilets + karkas)

Ras-el-hanout saus:

- karkas van de haas
- 100 g bouquet garni
- 0.25 l Water
- laurier
- tijm
- rozemarijn
- knoflook
- 1 el tomatenpuree
- 0.5 dl rode wijn
- 2 dl kalfsjus
- 10 g ras-el-hanout

Rode biet:

- 1 gekookte rode biet
- 10 g aceto balsamico
- pezo
- mosterd voor de binding

Gemarineerde chioggiabiet:

- 1 chioggiabiet
- 1 dl druivenpitolie
- 30 g frambozenazijn
- 5 g mosterd

- 10 g eidooier
- pezo

Gekookte mais:

- 1 suikermaskolf
- Suiker
- boter

Knolselderij-mousseline:

- 250 g knolselder (in blokjes)
- 1 dl room
- 1 laurierblaadje
- 1 dl Water
- klontje boter
- pezo
- witte couverture

Pompoenpuree:

- 250 g flespompoen in blokjes
- 1 sjalot
- druivenpitolie
- 1 steranijs
- 1 laurierblaadje
- 2 dl gevogeltebouillon
- pezo
- 15 g koude boter

Olijventempura:

- tempurameel
- 16 grote groene olijven
- bloem om te bestuiven
- frituurolie

Garnering:

- bietensla (redchart)

Bereiding

Hazenrug: Pareer de hazenrug en ontdoe hem van het vlies. Snijd de filets van het karkas. Vouw het puntstuk onder het brede deel, bestrooi met peper en zout en bak in geklaarde boter tot een kerntemperatuur van 45°C. Laat rusten voor het fileren. Snijd de gebakken filets in tonnetjes van circa 3 cm lang (3 per persoon).

Ras-el-hanoutsaus: Maak een wildsaus van alle ingrediënten, behalve de ras-el-hanout en laat deze trekken. Passeer door een fijne zeef en laat indampen tot de gewenste dikte. Dan pas afmaken met de ras-el-hanout. Eventueel nog een klontje boter.

Pompoenpuree: Snipper de sjalotjes en laat in wat druivenpitolie garen zonder te kleuren. Voeg steranijs en laurier toe en laat de smaakstoffen even kort loskomen (myoteren). Voeg de pompoenblokjes toe en laat even mee warmen. Voeg de bouillon toe tot de pompoen net onder staat en gaar het geheel. Verwijder steranijs en laurierblad en pureer in de magimix. Druk door een zeef tot een gladde massa, roer de boter er door en breng op smaak met peper en zout. Doe over in een spuitzak.

Knolselderij-mousseline: Zet de knolselderijblokjes op met de room, het laurierblad en zoveel water dat alles net onderstaat. Laat gaar koken, maar zolang de room niet gaat verkleuren. Anders krijg je een lichtbruine puree. Giet dan af en bewaar het kookvocht. Pureer in de magimix met een klontje boter en wat van het kookvocht. Breng op smaak met zout, peper en witte couverture naar wens. Druk door een fijne zeef en doe over in een spuitzak.

Mais: Kook de mais in water met suiker gaar en snijd ze in de lengte doormidden. Dan in stukjes van 3 cm lengte en bak die kort in geklaarde boter.

Gekookte rode biet: Pel de biet. Snijd in plakjes en steek in rondjes. Marineer deze kort in een vinaigrette van olie, balsamicoazijn, mosterd, zout en peper. Verwarm kort, dep goed af met keukenpapier.

Gemarineerde chioggiabiet: Snijd op de machine dunne plakjes van de biet en steek er rondjes uit. Marineer deze in olie met frambozenazijn, zout en peper.

Olijventempura: Leng het tempurameel met water aan tot de gewenste dikte. Dep de olijven goed af op keukenpapier, zodat het beslag kan hechten. Bestuif de olijven met bloem en haal ze door het tempurabeslag. Frituur op 180°C tot ze goudgeel zijn.

Presentatie: Verdeel de tonnetjes en puntjes hazenrug over de borden, spuit de knolseldermousseline en de pompoenpuree er in dopjes tegenaan. Leg er de gekookte bietjes en een stukje mais bij en steek de gemarineerde chioggiabiet in de puree. Schenk de saus er in kleine hoeveelheden tussen. Garneer met de bietensla. (redchart).