

Haasfilet en risotto met paddenstoelen



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 400 gram eekhoorntjesbrood
- 500 ml groentefond
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 peterseliewortels
- 2 el olijfolie
- 1 laurierblaadje
- 1 tl gedroogd eekhoorntjesbroodpoeder
- 200 gram risotto rijst
- 200 ml witte droge wijn
- 2 el boter
- 2 el geraspte parmezaan
- 1 peper en zout
- 2 tl fijngehakte tijm

Voor de haasfilet:

- 4 haasfilets 250 gram
- 1 peper
- 2 jeneverbessen
- 1 laurierblaadje
- 3 el boter
- 1 el ijskoude boter
- 2 takjes rozemarijn
- 125 ml wildfond
- 125 ml rode wijn
- 2 el veenbessenconfituur
- 1 verse tijm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 70°

Maak het eekhoorntjesbrood schoon en snij de grote exemplaren in twee.

Verwarm de groentefond.

Pel en snipper de ui en de knoflook, maak de peterseliewortels schoon en snij ze fijn.

Verhit de olie en fruit ui en knoflook glazig. Voeg de laurier, het poeder van eekhoorntjesbrood en de rijst toe.

Schep om tot de rijst glazig wordt en glanst. Giet er 100 ml wijn bij en laat al roerend sudderen tot

al het vocht opgeslorpt is, giet er 70 ml. wijn bij en laat verder sudderen tot het vocht verdampt is, voeg nogmaals

de rest van de wijn erbij en laat verder sudderen. Werk op dezelfde manier verder met de fond in plaats van de wijn

en laat verder koken tot de rijst mooi gaar is.

Voeg dan het eekhoorntjesbrood bij en laat nog enkele minuten sudderen.

Zet de pan van het vuur en voeg er de boter en de parmezaan aan toe, kruid met peper en zout en voeg de gehakte tijm toe.

Spoel de haasfilets, dep ze droog en kruid goed met peper.

Plet de jeneverbessen in de vijzel, verbrokkel de laurier.

Laat 3 el. boter smelten in een braadpan en bak de filets op een hoog vuur.

Voeg jeneverbess, laurier en rozemarijn toe, haal het vlees dan uit de pan en verpak het met de specerijen in aluminiumfolie.

Laat in de oven 5 à 10 min. rusten.

Blus de pan met de fond en de rode wijn, laat een beetje inkoken en meng de confituur er onder.

Zeef de saus en klof er de koude boter door.

Verdeel de risotto over de borden, snij de filets in sneden en schik deze op de risotto.

nappeer met de wijnsaus en werk net voor het serveren af met een plukje tijm.