

Rosé hazenrugfilet met groene kruidenkorst en fondant aardappel



RUIG
WILD EN GEVOGELTE



MADE TO YOUR STANDARDS



I AM
CHEF

Rosé hazenrugfilet met groene kruidenkorst en fondant aardappel



Hoofdgerecht | Recept op basis van 10 personen

Ingrediënten:

Hazenrug

5 st hazenrug
2 dl CHEF Demi Glace

Kruidenkorst

15 gr basilicum (vers)
15 gr peterselie (vers)
10 gr dragon (vers)
10 gr kervel (vers)
1 teen knoflook
150 gr olijfolie
130 gr gedroogd witbrood

Fondant aardappel

10 st aardappelen (vastkokend)
20 gr CHEF Liquid Concentrate Kalf
500 gr water
1 st gesnipperd sjalot
1 teen knoflook
dragonazijn
2 bl laurier
2 tak tijm

Bereiding:

Kruidenkorst

- Maal het witbrood fijn.
- Pers het teentje knoflook.
- Voeg alle kruiden en de knoflook bij het witbrood en laat dit fijn draaien in de keukenmachine.

- Voeg de olijfolie in een dun straaltje al draaiende toe.
- Breng op smaak met peper en zout.

Hazenrug

- Smeer de hazenruggen gelijkmatig in met peper en zout rondom.
- Braad de hazenrug op het karkas.
- Laat de boter uitbruisen en bak de hazenruggen mooie egaal bruin.
- Bedruip de hazenruggen regelmatig met braadboter.
- Zet ze met pan (zorg ervoor dat de pan ovenbestendig is) en al in de oven op 180°C gedurende 3-5 minuten, ligt aan de dikte van de hazenruggen.
- Laat de hazenruggen in de pan rusten en snijd voorzichtig de filets van het karkas af.
- Bestrooi daarna met de groene kruiden korst en zet even onder de grill (mocht je die niet hebben zet 2 minuten in de voorverwarmde oven op 230°C).
- Verwarm ondertussen de CHEF Demi Glace. Trancheer de hazenrug filet en rangschik deze met de CHEF Demi Glace en de rest van de componenten op het bord.

Fondant aardappel

- Schil de aardappelen en snijd deze in gelijke plakken.
- Steek de aardappelen uit door middel van een steker.
- Bak de aardappel goed geel in de olie.
- Weeg de ingrediënten af en doe deze in een pan (behalve de aardappel).
- Laat dit ongeveer 10 minuten trekken.
- Breng dit op smaak met dragonazijn.
- Doe de aardappelen bij het vocht.
- Dek het af met aluminiumfolie en zet het in een voorverwarmde oven gedurende 25 minuten (180°C).
- Laat de aardappelen in hun eigen vocht afkoelen.
- Met het meegeven de aardappelen in een beetje vocht opwarmen en glaceren.

Dresseer vervolgens alle componenten op het bord naar eigen inzicht.



MADE TO YOUR STANDARDS

