



### **Gebakken Ierse Diamanthaas met kersen en eendenlever**

**Benodigheden:** 3 kg. Ierse diamanthaas (**ook wel schouderhaas of Jodenhaas genoemd**), kruiden, braadboter. Eén kg. kersen, 2 dl. witte wijn, Monin siroop, bindmiddel. Knoflook. Puree van 1 pot zure kersen, 50 gram suiker, mespunt kaneel, bindmiddel. Roomboter. Twintig halve stukjes eendenlever, bloem, boter, amandelschaafsel. Twee bakjes wilde mosterdbloemen, 2 zakken groentechips. Eén pak aardappelplakken. ½ kg. champignons, 2 venkel, 2 courgettes, 1 rode paprika, ½ bos peterselie, 4 dl. crème fraîche, bindmiddel.

**Werkwijze:** Venkel, courgettes, paprika in brunoise snijden en blancheren. **Koud spoelen.** Champignons in vieren snijden en in de roomboter bakken. Verfijnen met zout, peper, 2 teentjes uitgeperste knoflook, crème fraîche, gehakte peterselie en lichtelijk binden.

**Aardappelplakken** (Hanos) in repen van 2 cm breed snijden of knippen, op de juiste lengte maken, de uiteindes **lichtelijk nat maken** en dit tot **een ring** vouwen.

Op een bakplaat met bakpapier leggen.

**Verse kersen** wassen, witte wijn met de siroop aan de kook brengen en lichtelijk binden met aangemaakte aardappelzetmeel. Kersen eronder vermengen.

**Zure kersen** met het vocht pureren in de blender, in een casserole doen, 70 gram suiker en 1 theelepel kaneel toevoegen, aan de kook brengen en lichtelijk binden met allesbinder.

**Het moet een fijne saus worden.**

**Eendenlever** doormidden snijden, verwennen met peper en zout, door de bloem halen en heel kort bakken in de roomboter. Op een bakplaat leggen en bestrooien met gebruneerde amandelschaafsel. **Straks heel even in de oven opwarmen.**

**Groentechips** sorteren. **Wilde mosterdblaadjes** controleren.

**Diamanthaas** verwennen met zout, peper en Provençaalse kruiden.

**Afhankelijk** van de dikte als biefstuk bakken, trancheren en op het bord leggen.

**Groenten opwarmen** en verdelen in de aardappelringen. **Heel even** in de oven zetten.

**Opmaak:** In het midden van de warme borden het getrancheerde vlees leggen met daarnaast een eetlepel kersensaus, gebakken eendenlever, de ring met de groenten.

Bovenop het vlees enkele groentechips en op de ringen de mosterdblaadjes.