



Gebraseerde haas op een koninklijk bed

Benodigheden: 3 kg gestoofde hazenbouten. 1 doosje mini waterkers. Cognac.

Aardappelpuree: 2 kg bonken, 200 gram roomkaas, 100 gram roomboter, 4 gefruite geciseleerde uien, 500 gram kleine champignons, 500 gram kastanje champignons, ½ bos bieslook. 2 doosjes Tahoon Cress. Ringen. Finse vossenbessen. Lardons spek.

Brickdeeg met zachte kruidenkaas, 1 ei.

Rode bietensaus van een flesje ingekookte rode bietensap, 50 gram suiker, sap van 1 sinaasappel, kaneel, alles bindmiddel.

Mosterdijs: 2 dl. melk, 3 dl. slagroom, 100 gram suiker, 1 vanillestokje, 5 eierdooiers, 50 gram grove mosterd, 25 gram zachte mosterd. Sorbètière. 20 mini Croustades. Mini ijsknijper

Werkwijze Mosterdijs: Melk, room, suiker en de open gesneden vanillestokje aan de kook brengen, dan pas de mosterd erbij doen om schiften te voorkomen. **Koud zetten** en de **vanillepeul leeg schrappen** en bij de compositie doen. **Kom in de diepvries** plaatsen en als alles goed koud is, draaien tot ijs. **Verdelen in kleine croustades.**

Aardappelpuree: Passende casserole op het vuur zetten met iets zout, bonken schillen, in vieren snijden, wassen en aan de kook brengen. Als het begint te borrelen, **20 minuten** zachtjes koken, gaarheid controleren, afgieten **en twee minuten** drogen. **Pureren** en **vermengen met** boter, roomkaas, bieslook, gefruite uien en de in vieren gesneden en gebakken champignons. Warm houden. **Lardons spek bakken op de hazenbout serveren.**

Brickdeeg in de juiste breedte snijden, insmeren met zachte kruidenkaas, bestrooien met sesamzaad. **Randen insmeren** met losgeslagen eieren, drie keren strak oprollen, afsnijden en op een rooster leggen. **Bovenop insmeren** met wat eierstruif en kort bakken op **170°C**.

Het vlees zo heel mogelijk van de **bouten** halen, naast elkaar leggen op 2 schalen en met alu-foliepapier afdekken. De **wildsaus** verfijnen, lichtelijk binden en afmaken met een **scheut Cognac**.

Opmaak: In het midden van de **warme borden de ring** plaatsen of met een ijsknijper de puree draperen.

Daar bovenop **soignée het vlees** van de haas, **genappeerd** met de **wildsaus**, gearneerd met enkele **vossenbesjes, lardons spek** en **takjes Tahoon Cress**.

Schuin tegen dit meesterstuk, het **brickdeeg** met er naast een **eetlepel rode bietensaus** en de **Croustade** met mosterdijs.

De overige wildsaus apart in sauskommen serveren.

Wijnsuggestie:



Castell del Remei 1780.

Spanje uit 2009

Druiven: Cabernet, Tempralino, Genache en Merlot.

Gelagerd op eikenhout 18 maanden en daarna minimaal 24 maanden in de fles

Oog: intens kers, paarse randen en dichte traan.

- Neus: aroma's van grote expressie en elegantie, noten van overrijp fruit, balsamico en mineralen en fonds soorten.

- Mond: aangenaam aanval. Volumineuze mond, met rijp en goed geïntegreerd tannines.