



Hazenrugfilet met een artisjok

Benodigheden: 3 kg. hazenrugfilets, braadboter, Provençaalse kruiden. 200 gram gebruneerde amandelschaafsel, 1 bos bieslook, 1 potje kleine rode pepers, 4 pakjes witte beukenzwammen, 1 kg Koreaanse eekhoortjesbrood (cêpes), 1 kg asperges, braadboter, 1 struik boerenkool, 2 bossen bospeen, 3 kg bonken, ½ liter wildsaus (Erik), 22 artisjokken, 5 liter groentefond, 4 citroenen, 300 gram diepvries bramen. Appelboren. Zesteur.

Werkwijze: Groentefond aan de kook brengen met het **sap van 4 citroenen** (zestes apart houden voor de vis). De onderkant van de **artisjokken** wegsnijden en **deze 20 minuten** zachtjes koken in de fond. Uit de fond halen en op een **beboterde ovenplaat** zetten.

Aardappelen schillen en met de **appelboren uitboren**, de staafjes **vier minuten blancheren**. **Voorzichtig** afgieten en uit elkaar laten afkoelen. **Twee keer frituren**

Eén kg Peruaanse asperges schillen en in stukken van 4 cm snijden. **Acht minuten** blancheren.

Het groen van de **bospeen** wegsnijden ende peen in de juiste lengte snijden. Schillen en tien minuten koken. **Au beurre** met de **asperges** opwarmen.

Verse boerenkool blaadjes **ragfijn** (chiffonade) snijden en in **etappes, drie minuten** in kokend water blancheren, koud spoelen en au beurre opwarmen.

Cêpes (Eyringa) in kleine stukken snijden van 1 x 1 cm, bakken en verwennen met peper en zout. **Beukenzwammen** bakken. **Wildsaus** opwarmen. **Bieslook** fijn snijden.

Hazenrugfilets in stukken snijden **van 5 cm** (tellen hoeveel stuks), verwennen met peper, zout en Provençaalse kruiden en à la minute in **zeer hete braadboter** 3 à 4 minuten bakken. **Inpakken** in alu-folie. **Proefbord maken.**

Opmaak: Zorg dat alles goed warm is en het **liefst bijna alles bij elkaar** op drie schalen zodat het **eten snel warm op tafel komt**. De bedoeling is dat op **vierkante borden** een **smalle strook** van boven naar beneden wordt gemaakt.

Eerst een dunne streep wildsaus met hierin **speels** een plukje boerenkool, wortels, asperges, de staafjes aardappelen, beukenzwammen, Cêpes en bovenaan de warme artisjok.

Er tussen **2 of 3 stukken hazenrugfilets**, bestrooit met gebruneerde **amandelschaafsel**, enkele **rode pepers, bramen** en **bieslook**.