



### **Hazenrugfilets gedecoreerd met een tuinkruidenkorst**

**Benodigdheden:** 150 gram hazenrugfilets p.p., kruiden, braadboter, wildsaus.

**Tuinkruidenkorst** (200 gram boter, 150 gram Panko(broodkruim), 1500 gram stukjes witbrood, zout, peper, 1 bos kervel, 1 bos peterselie, 150 gram geraspte oude kaas, 2 teentjes knoflook, 75 gram bloem.

**Groenten:** 2 **Romanesco** bloemkolen, 400 cc crème fraîche, 250 gram Dana blue, Sherry, gehakte dille. 1 kg **schorseneren**, 1 liter melk, bloem, tempurabeslag. 2 liter **palmharten**.

**Aardappelpuree** van 1½ kg bonken, 100 gram boter, 1 ei, 1 bos peterselie.

1 zak **Chinese truffelchips**.

**Werkwijze tuinkruidenkorst:** Stukjes witbrood, Panko, roomboter en gehakte kruiden goed vermengen in de keukenmachine. Geraspte kaas, bloem en knoflook toevoegen en tussen plastic olie tot de gewenste dikte uitrollen en in de koelkast laten opstijven.

Daarna in de juiste breedte van het vlees snijden.

**Groenten:** Passende casserole met heet water en zout opzetten. De Romanesco in mooi gelijke stukken snijden en ongeveer 5 minuten blancheren. Voorzichtig koud spoelen en laten uitlekken. **Crème fraîche** met stukjes blauwe kaas verwarmen en verfijnen met gehakte dille.

**Schorseneren** schillen en in stukken van 10 cm snijden. In kokende melk gaar maken, afgieten, door de bloem halen, dan door het tempurabeslag halen en zwemmend frituren.

**Aardappelpuree** maken en de zeer fijn gehakte peterselie erdoor mengen.

**Palmharten** in zijn geheel verwarmen.

**Hazenrugfilets** à la minute ongeveer 4 minuten sauteren

**Opmaak:** Warme palmharten in plakken van 5 mm. snijden en in het midden van de borden, in twee rijen leggen. Daarop ongeveer 150 gram hazenrugfilet met de tuinkruidenplak. Links en rechts een streep wildsaus. Rechts enkele Romanesco roosjes, genappeerd met de blauwe schimmelkaassaus. Er tegenaan een rozet groene aardappelpuree met enkele truffelchips.



Wijnsuggestie: Doppio Passo ; Salento Primitivo