



HAZENPEPER, WINTERGROENTEN UIT DE SNELKOOKPAN

Receptuur voor 12 personen.

3 hazen	10 snackpaprika's	1 eetlepel milde paprika
1/2 fles rode wijn	1 flinke ui	1 bol knoflook
400 gr. vetspek	1 steel prei	1 pastinaak
42 zilveruitjes	2 winterwortelen	10 kleine tomaatjes
Flinke scheut witte wijnzijn	1 bos selderij	1 pakje roomboter
1 rode peper	3 takjes tijm	Olijfolie
theelepels mosterdzaad	2 laurierblaadjes	Peper en zout

.....

Snijd de ui, een helft van de prei, een wortel en wat bladselderij fijn. (Wups!) De wortel altijd schillen! Snijd de haas, haal de filets uit de rug, snijd voorpoten en achterbouten af. Snijd het karkas in stukken. Zet afgedekt weg.

Snijd eventueel met behulp van de mandoline gelijke schijfjes wortel, aardappel en pastinaak. Bestrooi met peper en zout, schep om en zet weg. Schil de zilveruitjes, maar laat het puntje intact. Snijd de rode peper zeer fijn. Zet de wijnzijn in een pannetje op het vuur. Voeg het mosterdzaad toe en de rode peper. Als het warm is voeg dan de zilveruitjes toe en laat 20 minuten zachtjes pruttelen. Als het vocht verdampt, voeg wat droge witte wijn toe. Haal van het vuur en zet weg.

Snijd de paprika in de lengte door, haal het zaad eruit. Haal van de bol knoflook de buitenste schillen af, maar laat de tenen aan elkaar zitten. Snijd van de andere halve steel prei 10 gelijke stukjes en probeer die zoveel mogelijk intact te houden.

Braad in een koekenpan het vlees aan en leg het op een blad. Bak in het braadvocht de fijngesneden groenten aan en voeg de tijm en laurier toe. Schep dit in de snelkookpan, voeg de wijn toe en verwarm. Leg dan het vlees er voorzichtig op en dek dit af met de plakjes wortel, pastinaak en aardappel. Leg hier ook de zilveruitjes, bol knoflook en paprika op. Doe de deksel op de snelkookpan en laat 1,5 uur rustig koken.

Meng wat tijm en fijngesneden bladselderij door olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Snijd in de ronde kant van de tomaatjes een klein kruis. Leg ze op een bakplaatje en besmeer met de olie. Bak af in een heteluchtoven op 150 graden. Trek het vel voorzichtig van de tomaat tot halverwege. Zet weg tot de presentatie.

Haal na het koken voorzichtig de groenten van het vlees af, desnoods met een pincet. Probeer alles zoveel mogelijk intact te houden. Leg ze in aluminiumfolie weg. Haal de knoflookbol uit elkaar, maar laat de tenen intact. De kern is zo zacht als boter geworden.

Haal de stukken vlees eruit, pluk van het bot af en leg weg in aluminiumfolie. Draai met een staafmixer de fijne groenten met het kookvocht tot een saus. Breng eventueel op smaak met zout, peper en worcestersaus.

Presentatie:

Bak de filets kort aan in boter, en snijd in plakjes. Maak van de saus een spiegel. Leg er een paar stukjes vlees op en garneer af met de groente, knoflook en plakjes filet. Leg als laatste de tomaat in het midden op het bord. Druppel eventueel nog wat saus er omheen en als laatste wat mooie blaadjes selderij.

WIJNTIP: MAAK DE FLES POGGIO AI GINEPRI EEN UUR VAN TEVOREN OPEN, DE WIJN WORDT DAN "BELUCHT" EN ZAL ZACHTER EN VOLLER WORDEN.

EET SMAKELIJK!

Ab Tamis, Chefkok De Wijnproevers.