



Recept Haas met een compote van stoofpeertjes

Ingrediënten

3 kleine hazen (drielingen) of 2 volgroeide hazen
8 stoofpeertjes op uw favoriete wijze bereid
2 el cranberryjam of compote (potje)
250 g tagliatelle of penne
200 g ui in blokjes gesneden
100 g knolselderij in blokjes gesneden
1 takje tijm
2 blaadjes laurier
2 jeneverbessen snufje rozemarijn
2 glazen rode wijn
½ liter water of wildbouillon
Bloem
1 el gehakte peterselie
Boter
Peper
Zout



Bereiding

Verdeel de hazen in rug (goed ontvliezen), schouders en bouten (of vraag uw poelier dit te doen). Snij het vlees van de bouten en schouders en snijd het in blokjes.

Bestrooi de blokjes met peper en zout. Haal ze licht door de bloem en bak zo snel bruin. Uit de pan nemen. Ui, selderij en kruiden in dezelfde pan aanfruiten. Afblossen met rode wijn en bouillon, het vlees er weer bij en het geheel rustig gaar laten worden.

Braad de hazenruggen mooi bruin in de boter. Zet ze vervolgens ongeveer 6 minuten in een oven van 180°C. Vlak voor gebruik de ruggen nog eens 4 minuten in dezelfde oven zetten. Neem het vlees van de ruggen en snijd het overlangs in langwerpige dunne plakken. (U kunt ook beginnen met de filets van de rug te snijden en deze als biefstukjes, om en om in de pan, te bakken. Daarna even laten bijkomen in aluminiumfolie en dan pas aansnijden.)

Haal pitten uit en steeltjes van de stoofperen en snijd ze aan partjes. Meng ze met de cranberry compote en maak het mengsel warm. Kook de pasta beetgaar en doe er de gehakte peterselie door.

Serveertip

Schep op voorverwarmde borden een langwerpig gevormd bergje pasta. Schep er aan de ene kant hazenpeper naast en aan de andere kant de peertjes met cranberry. Leg bovenop het geheel de plakken hazenfilet in een verspringend patroon. Garneren met enkele spruitenblaadjes.

Meer recepten vindt u op www.franklangedijk.nl, voor de directe link scan de QR-code:

