



Hazenrugfilets met mosterdsaus

Ingrediënten

- 3 el. Boter
- 3 el mosterd
- zout
- 2 dl. Wildfond
- 3 el.koksroom
- peper
- 0.5 dl. Vermouth, droge
- 0,5 dl. Wijn, witte

Bereiding

Neem voor de droge vermouth bij voorkeur een Franse droge vermouth als Noilly Prat en voor de mosterd bij voorkeur een zachte. Koks room is een gepasteuriseerde room die een hoge temperatuur kan verdragen en ideaal is om sauzen te binden. Laat voor de saus de wildfond met vermouth en wijn inkoken tot er eenderde overblijft. Voeg de mosterd en de room toe. Bak de hazenfilets rondom goudbruin in de boter. Draai het vuur laag en laat ze nog circa 4 minuten aan elke kant bakken. Bestrooi ze met peper en zout. Verwarm de saus en schenk deze voor het serveren over het vlees.

Wijnadvies

Rhone

Hazenrugfilets met frambozenconfituur

Ingrediënten

- 2 hazenruggen
- 1 el. Suiker
- 1 el. frambozenjam
- 1 klontje boter
- 4 jeneverbessen
- 4 el. frambozenazijn
- 0,25 l. wildfond
- Laurier
- tijm
- 025 l. rode wijn

Bereiding

Voorverwarm de oven op 180 C. Bak de hazenruggen in een pan mooi bruin langs alle kanten, kruid met peper en zout. Zet de hazenruggen 10 minuten in de oven. Hou ze daarna warm (eventueel afdekken met aluminiumfolie). Brus de pan met frambozenazijn, jam, wijn, wildfond, tijm, laurier en jeneverbessen. Laat voor de helft inkoken. Kruid de saus naar eigen smaak. Snijd de hazenruggen in sneetjes en overgiet met de saus.