

## GEBRADEN HAZENRUG ARLEQUIN



### **BENODIGDHEDEN: (10pers)**

Hazenrug 5 stuks( ±650 gr) ; wildpepersaus 6 dl; room 3 dl; cognac 30 cl;  
veenbessencompote 2 dl; appels 5 stuks; fijne griessuiker 600gr; boter 200gr;  
peterselie 1 bot; waterkers 2 botten; peso;

### **BEREIDING:**

- Wildfonds bereiden of pasta gebruiken. (soms aan tijdsgebruik ± 3-uur kooktijd fonds, gebruiken uit blik)
- Hazenruggen ontvliezen en pareren)
- In een braadpan de hazenruggen met de bovenzijde mooi aaskleuren, en omgekeerd, kruiden met peso.
- In de oven gedurende ongeveer 12 min laten verder garen (rosé bakken)

- Regelmatig arosieren met de braadjus en dit tegen uitdrogen.
- De hazenrug uitnemen en warm houden.

**Onderwijl de sausen bereiden:**

- De ene 1/2 saus déglaceren , uitnemen en andere helft toevoegen, maar deze vooraf blussen met de cognac en blussen met de room.
- Deze beide sausen goed afsmaken, doorzeven en warm houden.
- Onderwijl de peterselie fijnhakken.

**AFWERKING:**

- De appels doormidden snijden en vullen met de veenbessencompote.
- Deze in de steamer gedurende een 8 min laten bakken. (controleren op gaartijd a.u.b.)
- Deze beide wederhelften scheiden en de ene helft naperen met de donkere saus, de andere zijde met de roomsaus.
- Afwerken met de fijn gehakte peterselie.