

Recept van Carlo Chantrel , Restaurant De Zwaan

Gebraden hazenrug met muesli, radijs en bieten, vinaigrette van Shiso Purple wijnazijn

Voor 4 personen

Rode, witte, gele bieten

12 aardperen (topinamboer)

Picudo olijfolie van Valderrama (smaak: een verfijnde olijvensmaak met een 'nootje' en een 'botertje')

2 stuks hazenrug

zout en peper

Cornicabra olijfolie van Valderrama (smaak: groen gras, grapefruit, citroen, pepertje)

roomboter

Groentebouquet van wortel, prei, ui en knolselderij

jeneverbes, kruidnagel, blaadje laurier, tijm, rozemarijn

Shiso Purple wijnazijn van Koppert Cress (smaak: azijn)

2 dl rode wijn

Biologische muesli met gedroogde vruchten

radijs

Chioggia bietjes

Picudo olijfolie van Valderrama

Syrha Leaves (smaak: milde fris-zure smaak), Koppert Cress

Shiso Purple (smaak: fris, komijn), Koppert Cress

kaneelstok (te koop bij een goede snoepwinkel)

Stoof de bietjes en aardpeertjes apart gaar, om de mooie kleur te behouden, in de Picudo olijfolie met wat water.

Pel de bieten schoon en snijd eventueel het formaat mooi bij.

Verwijder de beide vliezen van de hazenrug 'vlies voor vlies'.

Snijd de voor- en achterzijde af en kruid met peper en zout.

Bewaar de afsnijdsels voor de saus.

Bestrooi de hazenrug met peper en zout en braad deze rondom bruin aan in de Cornicabra olijfolie.

Begin met de rugzijde. Voeg roomboter toe om het vlees te arroseren.

Plaats het vlees in een braadslee en laat even rusten.

Start intussen de overige bereidingen.

Snijd het groentebouquet fijn en bak dit samen met de kruiden en de afsnijdsels van de haas tezamen met een klont roomboter in de zojuist gebruikte braadpan.

Blus af met de Shiso Purple wijnazijn en de rode wijn.

Laat het geheel reduceren tot het lekker van smaak is.

Plaats de hazenrug in de oven voor 4 ongeveer minuutjes op 180°C, bedruip regelmatig met het braad vocht.

Laat het vlees na het garen 5 minuten rusten op een warme plaats.

Bak de muesli in de Picudo olijfolie en blus af met een klein beetje wijnazijn, houd warm.

Verwarm de bietjes en aardpeertjes in de Picudo olijfolie.

Snijd de filets en de haasjes uit de rug karkassen.

Zeef de vinaigrette en monteer met de Cornicabra olijfolie, breng op smaak met peper en zout.

Schaaf dunne plakjes van de radijs en de rauw gebleven Chiogga biet, maak aan met Cornicabra olijfolie.

Afwerking:

Snijd de filets in mooie medaillons en verdeel deze over een langwerpige bord.

Leg op ieder bord ook een haasje.

Wissel de medaillons in een rechte lijn af met de verschillende bietjes en aardpeertjes.

Versier het vlees met de dun geschaafde plakken radijs en Chioggia biet aangemaakt met Picudo olijfolie.

Dresseer de gebakken muesli om het gerecht.

Garneren met Syrha Leaves en Shiso Purple.

De Shiso Purple laat de smaak van de vinaigrette prachtig terug komen.

Dresseer de vinaigrette van hazenrug over het gehele gerecht.

Schaaf wat kaneel van de kaneelstok over het gerecht tijdens het opdienen aan tafel.