

Plat op 16/12/2024 – Rudy en Carl

Hazenfilet met pastinaak en groene kool



Ingrédients

2 dos de lièvre

1 chou vert

300 g de panais

5 cl de crème

30 g de beurre

Garniture aromatique

1 échalote

1 gousse d'ail

1 branche de persil

1dl de vin blanc aligoté

1 oignon

2 cl vinaigre de cassis

2 g d'agar agar

Sel, poivre du moulin

Thym

1 truffe de Bourgogne

Préparation

Le lièvre

Désosser le râble de lièvre et le dénervé.

Réaliser un jus avec les os de lièvre, la garniture aromatique et le vin blanc en cuisant le tout à couvert environ 1 heure.

Chinoiser le jus et bien réduire.

Récupérer la chair cuite des os de lièvre et l'effiloche.

Hacher et suer l'oignon puis ajouter la chair de lièvre.

Déglacer le tout au vinaigre et ajouter un peu de jus.

Disposer la chair sur les feuilles de chou vert préalablement cuites et enrouler dans du film alimentaire.

Cuire au beurre et jus au four environ 15 minutes.

Panais

Éplucher et cuire les panais au beurre et à la crème puis mixer avec l'agar agar.

Étaler sur du film alimentaire et tailler en rectangles.

Cuisson

Cuire les filets de lièvre au beurre moussé avec une gousse d'ail (maintenir rosé) puis déglacer au vinaigre de cassis et ajouter le jus réduit et la truffe de Bourgogne.

Dressage du filet de lièvre

Tailler les filets en biseaux, les dresser sur assiette avec le chou farci, le jus et la gelée de panais.

Agrémenter de légumes d'hiver : scorsonères, persil tubéreux, élianthis.



© Arnaud Dauphin

L'astuce du chef

Réaliser le jus de lièvre avec un vieux Bourgogne.

Plat op 16/12/2024 – Rudy als Carl

Hazenfilet doet pastinaak in groene kool

Ingrediënten

2 hazenruggen

1 groene kool

300 gram pastinaak

5 cl room

30 g boter

1 dl witte aligotéwijn

1 ui

2 cl zwarte bessenazijn

2 gram agar-agar

Zout, versgemalen peper

Aromatische garnering

1 sjalot

1 teentje knoflook

1 takje peterselie

Tijm

1 Bourgondische truffel

Vorbereiding

De haas

Ontbeen het hazenzadel en verwijder de kern.

Maak van de hazenbotten, de aromatische garnering en de witte wijn een jus door alles afgedekt ongeveer 1 uur te laten koken.

Zeef het sap en reduceer goed.

Verzamel het gekookte vlees van de hazenbotten en versnipper het.

Snij de ui, fruit deze en voeg het hazenvlees toe.

Blus alles af met azijn en voeg een beetje sap toe.

Verdeel het vruchtvlees over de eerder gekookte groene koolbladeren en wikkel ze in huishoudfolie.

Kook in boter en sap in de oven gedurende ongeveer 15 minuten.

Pastinaak

Schil de pastinaken, kook ze in boter en room en meng ze met de agar-agar.

Verdeel het over vershoudfolie en snijd het in rechthoeken.

Koken

Kook de hazenfilets in schuimige boter met een teentje knoflook (roze houden), blus af met zwarte bessenazijn en voeg het ingekookte sap en de Bourgondische truffel toe.

Dresseren van de hazenfilet

Snijd de filets in partjes en schik ze op een bord met de gevulde kool, het sap en de pastinaakgelei.

Garneer met wintergroenten: scorzonera, knolpeterselie, elianthis.

© Arnaud Dauphin

Tip van de chef

Maak het hazensap met een oude Bourgogne.