

Konijnenrug met kreeft



Ingredienten

- 1 konijnenrug (+/- 600 gr)
- 200 gr crepinette, varkensnet
- 1 kreeft +/- 450 gr.
- 450 gr tomaten
- 10 gr peterselie
- 10 gr sjalotjes
- 100 gr boter
- 120 gr kip of visvulling
- 2 cl cognac
- 1 dl droge witte wijn
- 2 dl visfumet
- 1 takje tijm
- 1 laurierblaadje
- 12 kleine peultjes
- 2 liter kippefond
- 8 stuks wilde paddenstoelen
- kervel
- peper en zout

Bereiding

Kook de kreeft en laat afkoelen in zijn vocht, haal het vlees uit de schaal, probeer het vlees van de scharen heel te laten.

Bewaar het vlees, de eitjes en de corail en de schalen afzonderlijk.

Ontvel de tomaten en snij ze in 4 partjes, hak de peterselie en de sjalotjes fijn.

Ontbeen de konijnenrug.

Verwijder het darmkanaal van de kreeft en snij het staartvlees in dobbelsteentjes van +/- ½ cm. Snij het vlees uit de pootjes en de corail eveneens in kleine stukjes.

Vermeng de kip- of visvulling met de stukjes kreeft, corail en eitjes en de fijngehakte peterselie.

Bestrooi het konijn met zout en peper, leg de vulling in een baan in het midden en sla de zijkanten van de rug eroverheen. Kneed en duw een beetje, zodat U een egale ronde worst verkrijgt die U verpakt in varkensnet, en opbindt als een rollade.

Leg het tot gebruik in de koelkast.

Verwijder de maagzak van de kreeft en stamp de schaal fijn. Verhit 40 gr. boter en laat de schaal hierin enkele minuten bakken, voeg de sjalot toe en laat enkele minuten zweten. Giet de cognac erover, flambeer en doe de witte wijn, de visfumet, tomaten, tijm en laurier erbij. Breng het geheel aan de kook en laat een twintigtal minuten zachtjes sudderen. Giet alles door de puntzeef, breng weer aan de kook en laat inkoken tot 2/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.

Klop er van het vuur af 40 gr. in stukjes verdeelde boter onder en breng op smaak met peper en zout.

Maak de peultjes schoon en kook ze beetgaar, afspoelen en maten uitlekken.

Verwijder het kraakbeen uit de kreeftenscharen en snij het vlees met een scherp mes voorzichtig als een broodje doormidden.

Breng de kippenfond aan de kook en laat de gevulde konijnenrug 35 à 40 minuten zachtjes pocheren.

Warm de kreeftensaus weer op, warm de peultjes in een beetje boter, bak tevens de paddenstoelen. Bestrooi beiden met peper en zout en hou warm.

Dompel de stukjes kreeftenvlees even in de warme fond om ze op te warmen.

Laat de konijnenrug uitlekken en leg op voorverwarmde schaal, snij in acht mooie plakken.

Schep op elk bord 2 lepels kreeftensaus, leg hierop een mooie plak konijn, leg drie peultjes in een waaier bovenaan op het bord, met daarop het vlees van de scharen.

Onderaan op het bord een plukje kervel, met aan weerszijden een paddenstoel.