

Haasje van jong everzwijn met verse vijgen en gekonfijte gember



Ingredienten

- 800 gram everzwijnfilet
- 4 verse vijgen
- 20 gram kristalsuiker
- 50 gram boter
- 1 ei
- 50 gram bloem
- 1 dl Melk
- 1 zout en peper
- 100 gram maiskorrels, gekookt
- 200 gram hanekammen
- 1 dl Kalfsfond
- 1 dl room
- 20 gram gekonfijte gember

Bereiding

Kruid de haasjes met peper en zout, schroei ze dicht in hete boter en laat ze 5 min. in een voorverwarmde oven braden. Laat het vlees op een rooster rusten.

Halveer de vijgjes, bestrooi ze met suiker, leg er een klontje boter op, schik ze in de braadpan van het vlees en laat ze zachtjes karameliseren onder de salamander.

Klop een flensjesbeslag met ei, bloem, melk, zout en peper. Voeg tenslotte de maiskorrels toe en bak er kleine flensjes van.

Bak de bospaddestoelen in boter en kruid met peper en zout. deglaceer de braadpan met kalfsfond en room en reduceer de saus tot de gewenste dikte, breng ze op smaak, passeer door een zeef en garneer ze met julienne van gekonfijte gember.

Versnijdt het vlees in plakjes, schik op vier verwarmde borden en nappeer met de saus.

Decoreer met het maisflensje, de gehalveerde vijgen en de paddenstoelen.