



## Hazenrug met walnootkorst

### Ingrediënten voor 4 personen

2 Hazenruggen  
1 wortel, in kleine blokjes  
100 gr knolselderij, in kleine blokjes  
1 kleine prei, fijn gesneden  
5 EL olie  
2 EL tomatenpuree  
¼ l krachtige rode wijn  
½ l water  
Zwarte peper uit de molen  
10 jeneverbessen  
2 laurierbladeren  
Zout  
6 zwarte peperkorrels

### Saus

2 cl Gin  
2 cl rode port  
2 EL verse cranberry's  
50 gr koude boter

### Korst

150 gr boter  
150 gr walnoten  
2 jeneverbessen  
1 kruidnagel  
Paneermeel  
Zout



### Bereidingswijze:

Snij de filets uit de hazenruggen. Vergeet ook de kleine filets aan de onderkant niet. Snij de botten met een keukenbijl in kleine stukken.

Verhit in een halfhoge braadpan 3 eetlepels olie en braad hier de hazenbotten in aan. Voeg hier de gesneden groenten aan toe en bak deze mee. Roer hier daarna de tomatenpuree doorheen. Giet dit af met de rode wijn en het water en voeg de kruiden hier aan toe. Laat dit alles bij middelhoog vuur in open pan inkoken tot ¼ vloeistof.

Laat, voor de walnotenkorst, de boter in een pan smelten. Maal de walnoten samen met de kruiden in een keukenmachine fijn. Voeg dit daarna toe aan de boter. Voeg daarna zoveel paneermeel toe dat al het vet opgezogen is, maar dat de massa wel nog een strijkbare consistentie heeft. Breng het geheel met peper en zout op smaak.

Giet de wildfond door een fijne zeef in een pan. Voeg hier de gin, rode port en de cranberry's aan toe. Laat dit op hoog vuur inkoken. Haal daarna de pan van het vuur.

Zet ondertussen de grillfunctie van de oven aan. Kruid de hazenfilets met peper en zout. Verhit de rest van de olie in een pan en braad hier de hazenfilets aan alle kanten sterk in aan. Leg de hazenfilets daarna in een vuurvaste ovenschaal. Bestrijk de filets met de walnotenpasta en zet deze enkele minuten onder de grill totdat de korst goudbruin kleurt. Bedek de ovenschaal daarna met aluminiumfolie en laat de filets nog 5 minuten rusten.

Voeg de koude boter in kleine blokjes toe aan de saus. Roer deze met een garde door de saus.

Snij de hazenfilets in plakken en giet hier de saus overheen.