

# Haasfilet met een saus van jeneverbes



## Ingrediënten

4st haasfilets  
300gr paddestoelen  
1st ui  
4 eetlepels koolzaadolie  
1bos gehakte peterselie  
1fles Blauer Zweigelt  
15st geplette jeneverbessen  
1ltr wildfond  
3 eetlepels preiselberen  
4cc birnenschaps  
2st ei  
250gr zure room  
Peper, zout nootmuskaat  
bindtouw

## Bereidingswijze:

Rode wijn met fond en jeneverbessen inkoken tot 1/4. Vocht zeven en dan de preiselberen, birnenschaps en zure room toevoegen. Saus warm houden.  
Fruit de kleingesneden ui, champignons en peterselie aan. Roer de eieren onder het afgekoelde champignon/ui mengsel.  
De haasfilets in de lengte insnijden en pat slaan. De filets bestrijken met het champignon/ui/ei mengsel, dichtklappen en opbinden. Even kort aanbraden en dan in een voorverwarmde oven van 160°C 8 minuten laten garen. Het vlees 5 minuten in aluminiumfolie laten rusten en dan in plakjes snijden, op bord leggen en met saus naperen. Hierbij aardappelkoekjes, spruitjes en sjallottenmarmelade serveren. Als wijn past het beste een fruitige volle Blauer Zweigelt.