

LICHT GEROOKTE KONIJNFILET MET EEN BOSPADDESTOELEN GEBAKJE, ERWTJES EN BONENKRUID

Voor ± 4 personen

- 2 gefileerde konijnruggen
- 250 g mirepoix van groenten (selder, wortel, ui)
- 1 kruidenbosje
- 2 dl witte droge wijn
- 100 g gedroogde ham
- 250 g verse doperwtjes (gekookt)
- 250 g voorhanden zijnde bospaddestoelen (Hoorn des overvloed, eikenzwam, morieljes, cantharellen, enz.)
- 1 el boter
- 1 sjalotje
- 1 eiwit
- ½ dl room
- 4 koolblaadjes
- Enkele takjes bonenkruid
- Peper, zout

Bereiding

Thuis:

- Snij met een fileermes het dunne velletje van het konijn zodat alleen mager vlees overblijft. Wikkel de filets in de ham.
- Sorteert van de afsnijdsels wat mager vlees en maal dat samen met de kleine filets en het eiwit smeug in de keukenrobot. Druppel op laatst de room bij en breng op smaak met peper en zout.
- Hak de beenderen in kleine stukjes en bak die met de mirepoix aan in boter. Bevochtig met 1 liter water en de wijn, voeg het kruidenbosje toe en laat gedurende 1.5 uur zachtjes koken. Zeef door, ontvet en laat tot de helft inkoken.
- Reinig de paddestoelen en bak ze met de sjalotjes aan in de pan. Kruid en bewaar enkele morieljes als garnituur.
- Vul 4 beboterde potjes met de paddestoelen en lepel er, als hechtingslaag, wat konijnfarce in het midden bij.
- Blancheer de koolbladeren en snij ze mooi bij.
- Doe de koolrestjes, de helft van de erwtjes en enkele blaadjes bonenkruid in de keukenrobot. Maal met de ingekookte bouillon zeer fijn. Controleer de smaak en zeef door.

Buiten:

- Ontsteek met houtskool of briketjes het rookdoosje en zet er de konijnfilets en de paddestoelgebakjes gedurende 10 minuten in. Zorg ervoor dat de warmte niet te hoog oploopt. Neem de gebakjes uit de rookdoos en doof het vuur met een lepel zagemeel. Laat de konijnfilets er nog een 5 tal minuten instaan.
- Verwarm de saus, het koolblad en de erwtjes.
- Schik de bospaddestoelen gebakjes op koolblaadjes, enkele schijfjes konijnfilet, erwtjes en saus er rond. Versier met enkele takjes bonenkruid en een morieltje.

Hof te Rhode

Tips & weetjes

Ook in de zomer kun je op de markt bospaddestoelen kopen. Vooral morieljes zijn dan lekker.

Dit gerechtje kan rustig een 'haute cuisine' stempeltje krijgen en is zeker het proberen waard. Als het voor jou wat te veel knutselen is tijdens een buitenfeestje dan kan je thuis alles klaarmaken en verpakken in vacuüm- of diepvrieszakjes. Op 't kamp moet dan alleen warm water zijn om de zakjes in te dompelen zodat de inhoud ervan kan opgewarmd worden. Nog simpeler is, terwijl het vlees zachtjes rookt, een gewone 'poêlé' (in de pan gebakken gerecht) van de paddestoelen te maken.

De konijnbouten zijn gemarineerd een lekkernij op de grill.

Veel kookplezier!

