
carpaccio van haas, gegaard in glühwein, appel

ingrediënten

crème van appel

5 appel oude rassoort

100 gr boter

1 fles rode wijn

250 ml rode port

250 gram water

150 gram suiker

4 kruidnagels

4 kardemompeulen

1 vanillestokje

2 blaadjes laurier

1 sinaasappel (sap en rasp)

1 citroen (sap en rasp)

3 hazenruggen, schoongemaakt

50 gram roomboter

gefrituurde selder blaadjes

werkwijze

crème van appel

Schil de appels en doe in een bakschaal met de boter.

Leg bakpapier op de appels, daarop een bordje en daarop het deksel. Laat 30 min. in de combi toomoven garen op stand sous-vide 85°C tot alles super zacht is.

Mix in de AEG blender tot een zalfje en laat wat afkoelen.

Maak een krachtige glühwein

Doe de rode wijn, port, water, suiker, kruidnagel, laurier, kardemon, vanille en het sap en de rasp van de sinaasappel en de citroen in een grote pan.

Breng het aan de kook en laat trekken tot een krachtige glühwein.

Laat afkoelen.

Ontdoe de hazenruggen van zenuwen en vliezen.

Leg de filets in zijn geheel in een vacuümzak.

Voeg de glühwein toe tot de zak ongeveer voor driekwart is gevuld.

Vacumeer en gaar 6 à 8 minuten op 56°C stand sous-vide.

Haal het vlees uit de vacuümzak en bak het rondom in boter aan.

Controleer de kerntemperatuur, die moet ongeveer 45°C zijn.

Snij de filet in carpaccio en leg op een lauw bord

Bestrooi met peper en grof zout

Maak dotjes van appelcrème en steek er een selderblaadjes in

Voeg nog wat aangekochte chips in alle kleuren toe

Een mooie manier om gelijktijdig te marinieren en te garen.

Je kan de haas ook garen in een pan ipv vacuüm.

Je kan het gaarvocht verwerken tot een bijpassende saus.

Lekker met appel, peer, knolselder, aardappel.