

Hoofdgerecht: Zoetzuur konijn op Italiaanse wijze

Ingrediënten:

Konijn en saus:

1,5 kg konijnenbout tam
peper en zout
bloem
boter, geklaard
200 gr ui
2 st teen knoflook
1 st steng bleekselderij
2,5 dl rode wijn
7,5 dl wildfond
1 st sinaasappel
30 st sud-sol tomaat
5 st blaadje salie
2 el suiker
2 el amandelmeel
2 el rozijnen
1 el pure chocolade
peper en zout

Gremolata:

4 takje krulpeterselie
1 st citroen
1 st teen knoflook
4 el olijfolie
zout

Serranoham:

5 st plak serranoham

Risotto:

mespunt saffraandraadjes
1 dl witte wijn
1 st sinaasappel
2 st sjalot
boter
300 gr risottorijst
1 ltr kippenbouillon

Afwerking:

20 st blaadje salie
zonnebloemolie
bruine roux
30 gr roomboter



Bereidingswijze:

Konijn en saus:

Bestrooi de konijnenbouten met peper en zout en wentel ze door de bloem. Braad de konijnenbouten aan in boter tot ze mooi bruin zijn en haal uit de pan. Voeg eventueel nog wat boter toe en bak de gesnipperde ui, knoflook en de kleingesneden bleekselderij in het braadvocht. Blus af met rode wijn. Doe de wildfond, geschilde sinaasappel (in parten gesneden), gedroogde tomaat, de salie blaadjes en de suiker erbij en breng tegen de kook. Voeg de konijnendelen toe en gaar het konijn 90 min met de deksel op pan op laag vuur.

Haal het gare konijn en tomaat partjes uit de saus en bewaar voor garnering. Zeef de saus. Gebruik de helft van de saus, breng deze opnieuw aan de kook en laat 10 minuten inkoken. Roer amandelmeel, rozijnen en de pure chocolade door de saus. Laat nog 5 minuten zachtjes koken tot saus goed bindt. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar tot gebruik.

Pluk het vlees van de botten en bewaar dit afgedekt in de warmkast.

Gremolata:

Hak de takjes peterselie zeer fijn. Rasp de schil van de citroen. Snijd de knoflook zeer fijn. Meng de peterselie in een kom met een halve tl citroenrasp, knoflook, olijfolie en zout. Voeg naar smaak nog meer rasp toe.

Serranoham:

Snijd de plakken serranoham doormidden en bak 10 plakjes droog in een pan.

Risotto:

Week de saffraan in de witte wijn. Rasp een kwart van de sinaasappelschil, pers het sap eruit en roer de rasp erdoorheen. Fruit de sjalot in de boter en voeg de rijst toe. Bak deze kort. Blus af met saffraan-wijn en het sinaasappelsap. Kook de risotto al roerend langzaam gaar met lepel voor lepel toevoeging van de hete bouillon. Houd wat bouillon apart voor afwerking.

Afwerking:

. Bak 20 blaadjes salie in een pan met wat olie.
. Verwarm de saus, bindt eventueel met bruine roux.
. Verwarm de risotto door wat hete kippenbouillon te gebruiken. Meng er de roomboter door.

Indekken:

Dek in met een warm groot wit bord met mes en vork.

Presentatie:

Zie foto: Vul een ring van Ø 8 cm op het bord met smeugige risotto, vul de ring verder af met enkele flinke stukken konijn. Verdeel de saus rondom de risotto. Leg 3 gedroogde tomaatjes in de saus. Leg op het konijn een gedroogd stukje serrano ham en een tl Gremolata. Leg als laatste 2 blaadjes salie erbij.