**Hazenrug arlequin**

hazenrugfilets
boter
mosterd
witte wijn

aalbessengelei
chocolade
room
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
peper & zout

Bak de hazenrugfilets 3 minuten aan in boter, bestrijk met mosterd en zet 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C. Zet weg onder alufolie.

Week de bakresten los met witte wijn en voeg aalbessengelei en [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)toe. Laat inkoken en breng op smaak.

Verdeel de saus over twee pannetjes. Voeg aan het eerste pannetje chocolade toe en werk af met koude boter. Voeg aan het andere pannetje room toe en laat inkoken. Gebruik indien nodig bindmiddel.

**Op het bord**: een voorgesneden hazenrugfilet, de helft overgoten met chocoladesaus en de andere helft met de roomsaus. Werk af met wildgarnituur en een aardappelbereiding naar keuze.