**Hazenrug met vijgenkonfijt**

hazenrugfilets
verse vijgen
rode balsamico
rode porto
rode wijn
bruine rietsuiker
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)
aalbessengelei
chocolade
maïszetmeel
aardappelen

champignons
boter
olijfolie
room
truffelpoeder
truffel op sap
uienpoeder
knoflookpoeder
nootmuskaat
ei
peterselie
peper en zout

**Truffelpuree**. Maak een klassieke aardappelpuree van gekookte aardappelen, boter, room, nootmuskaat, peper en zout. Breng verder op smaak met uienpoeder, knoflookpoeder, truffelpoeder en fijngehakt schaafsel van truffel.

**Portosaus**. Breng gelijke hoeveelheden [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) en rode Porto aan de kook. Voeg een eetlepel aalbessengelei en een half reepje pure chocolade toe. Laat de saus even inkoken en bind ze dan met maïszetmeel opgelost in wat water.

**Vijgenkonfijt.** Verwijder de steel en de onderkant van de vijgen. Hak ze fijn en breng ze aan de kook met een bodempje rode wijn, een borrelglas rode porto en een flinke scheut rode balsamico. Meng naar smaak met een paar eetlepels bruine rietsuiker. Zet er de staafmixer in en pureer. Laat deze brei nog een kwartiertje of iets langer uitdampen op laag vuur tot een stroperige konfijt.

**De hazenrug.** Leg de hazenrugfilets op een werkblad, dek ze af met een laag bakpapier en sla ze plat met een vleeshamer. Neem voor elke filet een grote en een kleinere ring. Borstel de ringen in met olijfolie en druk er het vlees in zoals op foto.

Bak de ringen vier minuten aan elke kant en afgedekt in een hete antikleefpan. Laat ze daarna nog een paar minuten afgedekt en weg van het vuur staan.

**Op het bord.** Ontring de hazenrugfilets die perfect hun ronde vorm zullen behouden. Vul ze met een paar eetlepels vijgenkonfijt en werk af met een plukje peterselie. Giet er de portosaus omheen en dresseer het bord verder met een lepeltje in olijfolie drooggebakken bruine champignons en een quenelle truffelpuree.