**hazenrugfilet in gluhweinsaus**

*Voor de marinade:*

*Andere ingrediënten:*

hazenrugfilets  
boter  
bladerdeeg  
witloof  
boter  
room  
gedroogde gebakken uitjes  
peper en zout  
nootmuskaat  
olijfoliespray  
honing  
[wildfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm)  
bindmiddel  
suiker  
ei  
maanzaad  
peterselie

rode wijn  
Porto  
sinaasappel  
kruidnagels  
jeneverbessen  
blauwe bessen  
kaneelpoeder  
kardemompoeder  
laurier  
salie  
tijm  
rozemarijn

Maak een kruidentuiltje van takjes tijm, rozemarijn, salie en laurierblaadjes. Bewaar de helft van de blauwe bessen apart. Doe de rest samen met het kruidentuiltje en alle andere ingrediënten voor de marinade in een kasserol. Leg er de panklare hazenrugfilets in en laat ze een half uurtje marineren. Haal ze er daarna uit, dep ze droog met keukenpapier en zet ze even afgedekt weg.

Giet een gelijke hoeveelheid [**wildfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6162.htm) bij de marinade. Breng aan de kook en laat inkoken tot een kruidige glühwein.

Kruid de hazenrugfilets met peper en zout en bak ze rondom bruin in een pan met bruisende boter.

Verlaag het vuur onder de kasserol met de saus, leg er de volledige aangebakken filets in en laat ze een kwartiertje sudderen. Controleer daarna de garing. Het vlees mag rosé tot à point zijn, maar niet meer bloederig.

Haal het vlees uit de saus, leg de filets op een schaaltje en zet dat afgedekt weg. Zeef de saus, breng op smaak met peper, zout en honing. Breng aan de kook en laat met 1/3 inkoken. Bind de saus met vloeiende bloem opgelost in water of een gelijksoortige sausbinder.

**De videetjes.** Neem vierkante uitsteekringen en vet de binnenkant ervan in met olijfoliespray. Snijd lange repen uit een blad bladerdeeg en bedek er de binnenzijde van de uitsteekvormen mee, maar slechts drie kanten van de vier. Zet de gevulde ringen op een ander blad bladerdeeg en duw aan naar beneden, zodat een bodemplaat vastkleeft aan de vierkanten.

Zet de videetjes op een raster bedekt met bakpapier. Schuif dat in een oven voorverwarmd op 200°C en bak de videetjes in een tiental minuutjes af tot ze goudbruin zijn. Van de overschotjes van het bladerdeeg kan je kerstboompjes uitsnijden en die samen met de videetjes afbakken. Borstel er eerst wat losgeklopt ei overheen en bestrooi met maanzaad.

**De witloofcrème.** Kies voor kleine witloofstronkjes, snijd onderaan de kern eruit en halveer ze, eerst in de lengte en daarna in de breedte. Bak het gesneden witloof in een pan met bruisende boter tot de blaadjes mooi bruin kleuren.

Voeg een flesje culinaire room toe. Schep er een handvol gedroogde gebakken uitjes bij. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Laat verder inkoken tot een dikke romige massa.

**Jam van blauwe bessen.** Breng de bewaarde blauwe bessen met een scheutje water en een paar eetlepels fijne suiker aan de kook. Laat inkoken tot een niet te dikke stroperige massa. Je moet de vorm van de bessen nog kunnen zien in het resultaat.

**Op het bord.** Leg een voorgesneden hazenrugfilet op elk bord. Overgiet met een paar pollepels glühweinsaus. Decoreer met een tweetal dennenboompjes. Zet er een videetje bij en vul dat met de bereiding van witloof. Werk dat af met een plukje peterselie. Schep een paar eetlepels jam van blauwe bessen op de borden.

Dien op met [**hasselbach aardappeltjes**](https://www.creatief-koken.be/basis/5936.htm), kroketjes of een andere aardappelbereiding naar keuze.