

Wild Konijn

Konijn met Orval, boekweit en abrikozen

Ingrediënten voor 4 personen:

2 konijnen in stukken gedeeld

spekreepjes

olijfolie, boter en boekweitbloem

2 flesjes Orval, pezo, laurierblad, verse rozemarijn en oregano, koffielepel mosterd

honing en bruine suiker

gedroogde abrikozen

Bereidingswijze:

Bak in een stoofpan de in de boekweitbloem gedraaide konijnenbouten of stukken konijn samen met gezouten spekreepjes in boter en olijfolie tot de stukken vlees lichtbruin zijn; strooi enkele lepels boekweitbloem over het vlees en bak al roerend nog enkele minuten op een matig vuur; giet twee flesjes Orval 6,2° over het vlees; voeg een blaadje laurier, een takje verse rozemarijn en wat verse oregano, peper en zout en wat honing toe; dek de stoofpan af en laat verder stoven op een lager vuur tot het vlees gaar is (ongeveer een uur); voeg tijdens het stoven een handvol gedroogde abrikozen toe; eventueel wat bier toevoegen; de saus verder op smaak brengen met honing en bruine suiker en laten indikken met blokjes 'beurre manié' (boter vermengd met boekweitbloem)

Dranktip: een Orval Vieux 6.2° op keldertemperatuur (tussen 10 en 15° C) of tempéré.

Recept: Philippe Thiery

Konijn op zijn Provençaals

Ingrediënten:

2 konijnen voor 6 personen

200 gr gerookt spek in kleine blokjes gesneden

10 middelgrote gepelde Roma tomaten

20 gepelde verse goudajuintjes

anderhalve paprika in repen gesneden

een halve venkel in stukjes gesneden

25 ontpitte groene olijven

4 knoflooktenen fijn gesneden

300 gram verse champignons gesneden

4 dl witte wijn

olijfolie om het konijn aan te braden

kruiden: pezo – rozemarijn – laurier - tijm

Bereidingswijze:

Reinig de in stukken gesneden konijnen met een vochtige doek, vermijd veel water te gebruiken. Opgelet: verwijder nauwkeurig de fameuze konijnenklieren op de achterbouten. Bak de stukken konijn mooi goudbruin aan en braad de spekjes mee. Leg de aangebraden stukken konijn even in een andere pan. Doe dan de helft van de tomaten en champignons in

de bakpan, ook de volledige hoeveelheid paprika, venkel, uitjes, olijven en look. Voeg de 4 dl witte wijn toe, roer even om en leg de stukken konijn erbij. Kruid met peper, zout, laurier, tijm en rozemarijn naar eigen smaak. Laat alles anderhalf uur sudderen op een zacht vuurtje met deksel op de pot en roer af en toe om. Een kwartiertje voor het einde voegt men de rest van de tomaten en champignons toe. Juist voor het uitserveren kan men desgewenst het vocht wat indikken met maïzena. Dien het konijn op met verse pasta of rijst, groentes zijn niet nodig. De pasta afwerken met een paar druppeltjes truffelolie is overheerlijk. Schenk een goede Italiaan erbij of een Côte du Rhône. De vingers gebruiken bij het afkluiven is absoluut toegestaan.

Recept: Staf Drooghmans

Stoofpotje van wild konijn

Ingrediënten:

2 wilde konijnen in delen, 150 g gerookt spek, boter, 2 uien, 1 teentje knoflook, 2 wortelen, 1 witte selder, 2 dl wildbouillon, 1 dl droge sherry, 1 el honing, peper, zout.

Bereiding:

Snij het spek in smalle reepjes. Reinig de groenten en snij ze in smalle reepjes, hak ook de look fijn. Verhit de boter en bak er de spekreepjes in, haal ze er nadien uit. Bak in hetzelfde braadvocht de stukken konijn mooi bruin en kruid ze met peper en zout. Verwijder nadien de vetstof, leg het konijn terug in de pan en voeg er de groenten en de look bij. Giet er de bouillon en de sherry over tot het konijn half onder staat. Laat ongeveer 1 uur zachtjes stoven tot het konijn gaar is. Voeg er de honing aan toe. Controleer of de saus voldoende gekruid is en bind ze indien gewenst. Voeg tenslotte de spekreepjes toe. Tip: serveer met een aardappelpuree of een pasta. (Recept: Wildplaza.com)

Gemarineerd konijn met kastanjes

-

Ingrediënten:

2 konijnen, margarine, bloem, 1 laurierblad, gemalen kruidnagel, 100 g mager spek (doppelsteentjes), geperst teentje knoflook, 16 gekookte kastanjes, rode wijn. Voor de marinade: olijfolie, ½ citroen, 1 gesneden ui, 1 glas cognac, peper en zout.

Bereiding:

Leg de in stukken gesneden konijnen ± 6 uur in de marinade. Draai de stukken van tijd tot tijd om. Bak in een flinke pan het spek uit met de margarine. Strooi er wat bloem op en laat al roerend lichtbruin worden. Leg de in een pan van te voren bruin aangebraden stukken konijn op het spek in de pan. Giet er zoveel rode wijn op tot het konijn juist onder staat. Voeg het laurierblad, het kruidnagelpoeder en de geperste knoflook toe. Leg het deksel op de pan en breng alles vlug aan de kook. Laat een paar uurtjes sudderen. Voeg er zo nu en dan een scheutje van de marinade aan toe, anders wordt de saus te dik. De 16 kastanjes werden van tevoren gekookt. Als het konijn gaar is, voegt u de kastanjes toe en laat het geheel nog even sudderen. Serveer met frietjes en appelmoes. (Recept: Wildplaza.com)