



## Gebraden jodenhaas in kruiden met bearnaise en gekonfijte Charlotte kriel:

### Receptuur voor 4 personen:

1 Jodenhaas van 700 gr.  
16 schoongemaakte kleine krielen met schil  
8 gehalveerde koningsoesterzwammen  
Laurier  
Thym  
Rozemarijn  
Zeezout  
Peper  
Olijfolie  
Ganzenvet of eendenvet  
4 tenen knoflook  
Gehakte kervel en dragon  
3 eidooiers  
30 cl. Dragon azijn  
40 cl. Droge witte wijn  
1 dl. Geklaarde boter  
Zwarte peper  
Zeezout

### Bereidingswijze:

Was de Charlotte kriel en dep ze droog. Leg ze in een steelpan en overgiet ze met eendenvet of ganzenvet, zeezout, zwarte peper en laurier. Gaar ze in ongeveer 15 minuten op gemiddeld vuur. Braad de jodenhaas aan in de steelux. Leg in de braadslede de kruiden, de aardappel en de in het vet van de aardappels gebakken koningsoesterzwam. Daarop legt u de gebraden jodenhaas en gaar deze in een voorverwarmde oven van 120 graden ongeveer 25 minuten. Als de braadslee uit de oven komt kunt u deze laten rusten wat u de gelegenheid geeft de bearnaise saus te maken. Giet in een bekken de eidooiers, de azijn, de wijn en de gehakte kruiden. Tik deze au bain Marie tot lichaamstemperatuur. Giet langzaam onder voortdurend roeren de geklaarde boter erbij tot deze een mooie dikke structuur heeft. Giet de saus vervolgens in een schenkkan. Snijd vervolgens het vlees in gelijkmatige plakken en leg ze op de presentatie schaal van de braadslede.