

Konijn



Hoofdgerecht

Wild

4 personen

Land: Frankrijk

Vorbereiding: 10 minuten **Bereiding:** 90 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1,2 kg konijn in stukken gesneden of gewoon 4 konijnenbouten
- 2 el gewone Dyon mosterd
- 2 el sterke Dyon mosterd
- 200 ml room
- 60 gr zachte boter
- 4 takjes tijm
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Pureer de boter samen met de 2 el gewone mosterd in een kom tot een geheel. Bestrooi het konijn of de bouten met zout en peper.

2. Bestrijk elk deel van konijn met het mosterd-boter mengsel en dan leg ze in een braadslee. Bestrooi met tijm, besprenkel met 10 ml water.
3. Bak 35 minuten in een voorverwarmde oven op stand 8 of 240 ° C. Giet driemaal het vocht uit de braadslee over het konijn. Aan het einde van de baktijd leg je de stukken konijn op een verwarmde schaal en dek af met aluminiumfolie.
4. Doe het vocht uit de ovenschaal in een sauspannetje en doe de room erbij. Kook het vocht op hoog vuur 2 minuten in. Haal van het vuur en roer 2 el sterke mosterd erdoor. Breng eventueel op smaak met zout en/of peper.
5. Giet de saus over het konijn en garneer met wat tijm Serveer met aardappelen of tagiatelle.

Tenslotte

Konijn lijkt qua smaak en structuur een beetje op kip, maar het vlees is steviger en daardoor heel geschikt om te stoven. Het volgende recept **Konijn in roomsaus** (Lapin à la Bressane) is afkomstig uit de Bresse in het zuidelijk deel van Bourgondië. De zachte smaak van het konijn komt in dit recept goed tot zijn recht. Door het spek en de wijnazijn krijgt het wild een heel bijzondere smaak. Verdeel het konijn (ongeveer 1300 gram) in vieren. Snijd 200 gr doorregen spek in blokjes. Pel en snipper 1 ui. Schil 1 teentje knoflook. 8 Verhit 50 gr boter in een flinke braadpan en bak de stukken konijn rondom bruin. Voeg de blokjes spek toe en bak ze mee tot ze wat kleur krijgen. Strooi 1 el bloem erop en giet dan al roerend 2 dl droge witte wijn en 3 el wijnazijn erbij. Voeg de ui toe, pers de knoflook erboven uit en voeg 4 hele gepelde knoflooktenen toe en breng alles op smaak met zout, peper en mespunt nootmuskaat. Leg het deksel op de pan en laat alles 1 1/2 uur zachtjes stoven. Schep de stukken konijn uit de pan op een warme schaal. Haal de hele knoflooktenen er uit. Roer 1 dl slagroom door 2 eierdooiers en bind de saus met het dooiermengsel. Giet de saus over het konijn. Geef bij dit gerecht stokbrood en drink er een witte Bourgogne bij, bijvoorbeeld Pouilly-Fuissé. Je kunt ook volstaan met een eenvoudiger witte wijn, maar hij moet wel vrij droog zijn. Tot slot **Konijn in zoet-zure honingsaus**. 4 konijneboutjes droogdeppen met keukenpapier en licht inwrijven met zout en peper. In grote braadpan 50 gr boter verhitten. Boutjes in ca. 10 minuten rondom bruin bakken. Intussen 1 grote ui pellen en snipperen. Boutjes uit pan op bord scheppen. In achtergebleven bakvet ui ca. 2 minuten zachtjes fruiten. Twee teentjes knoflook pellen en erboven uitpersen. 1 tl tijm en 1 tl rozemarijn toevoegen en ca. 1 1/2 minuut mee fruiten. 1/2 vleesbouillontablet erboven verkruimelen. 1/4 Liter water, 3 el vloeibare honing en 3 el wijnazijn toevoegen en roeren tot honing is opgelost. Boutjes toevoegen en op zacht vuur met deksel op pan in ca. 1 1/2 uur gaar stoven. Regelmatig keren en bedruipen met stoofvocht. Boutjes uit pan op bord scheppen en afdekken met aluminiumfolie. Achtergebleven stoofvocht boven andere pan zeven. Ca. 4 minuten zonder deksel op pan op hoog vuur laten inkoken. Intussen in kopje 2 tl maïzena met 1 eetlepel water tot glad papje roeren. Al roerend aan ingekookte stoofvocht toevoegen tot licht gebonden saus ontstaat. Op smaak brengen met wat peper (en zo nodig met wat extra honing en/of azijn). Konijneboutjes op vier borden leggen. Saus erover schenken. Bestrooien met 2 tl rode peperbessen.