

Hareryg med lakrids, rødkålssalat og forlorne svampe

4 personer

Ingredienser:

Ryggen fra en hare
2 spsk lakridspulver
½ l grøntsagsbouillon
4 dl fløde
Maizena
½ rødkål
2 appelsiner i små tern
2 æbler i små tern

100 g tørrede abrikoser i små tern
Olie
Hvidvinseddike
Sirup
Hakket persille
Kartofler
1 stængel rosmarin
Olie

Fremgangsmåde:

Befri haren for sener. Læg ryggen i et ovnfast fad, og krydder med salt, peber og lakridspulver. Hæld grøntsags bouillon i fadet, og steg den i ovnen ved 200^o i ca 20 min.

Skær en lille ende af kartoflerne, stik en kerneudstikker ca. halvvejs ind i kartofflen og skær med en urtekniv midt på kartofflen. Marinerkartofler med olie, salt, peber og hakket rosmarin.
Resten af haren koges sammen med "urter" så længe som muligt til en harefond, og sies.

Væsken fra fadet i ovnen hældes i gryden med harefond, tilsæt fløde og kog det op. Jævn saucen med maizena, og smag den til.

Snit rødkålen meget fint, og bland den med appelsin, æble og abrikos. Dette kan sagtens laves på forhånd. Mariner det så i olie, hvidvinseddike og sirup, smag til med salt og peber, og tilsæt til sidst hakket persille.

