

Hasenrückenfilet

Kategorien: Haarwild, Hase, Thüringen

Zutaten für: 6 Portionen

2 Hasenrücken (mit Knochen)

FUER DEN FOND

2		Zwiebeln
30	Gramm	Butterschmalz
2		Lorbeerblätter
3		Wacholderbeeren
	Einige	Pimentkörner
	Einige	Pfefferkörner
350	ml	Brühe
		Salz
1/2	Teel.	Kartoffelmehl; zum Binden
30	ml	Johannisbeerlikör

AUSSERDEM

2	Essl.	Mehl
1		Verquirltes Ei
1	Pack.	Mandelblättchen

ZUM BRATEN

50	Gramm	Butterschmalz; ca.
----	-------	--------------------

Anleitung:

Häute und Sehnen von den Hasenrücken lösen. Danach das Fleisch mit einem spitzen scharfen Messer von den Knochen entfernen, die innen liegenden Filets ebenfalls lösen.

Die Knochen mit einem Küchenbeil in einige Stücke zerhacken, dann zusammen mit Häuten und Sehnen sowie den geschälten, gewürfelten Zwiebeln in heißem Butterschmalz kräftig anbraten. Die Gewürzzutaten zufügen, Rotwein und Brühe auffüllen, alles ca. 1 Stunde kochen/köcheln. Danach durch ein Sieb geben und den Fond im offenen Topf einkochen lassen. Dann mit dem in kaltem Wasser angerührten Kartoffelmehl binden und abschmecken.

Mehl, Ei und Mandelblättchen jeweils auf einen Suppenteller geben. Nun das abgetupfte Rückenfleisch in drei Stücke schneiden, die kleinen Filets ganz lassen. Dann die Stücke rundum in Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin auf allen Seiten kurz und kräftig braten, dann herausnehmen. Fett abtropfen lassen. Den heißen Fond mit Johannisbeerlikör verfeinern. Jeweils einen "Spiegel" Sauce auf heiße Teller schöpfen, das Fleisch portionsweise darauf setzen.

Wichtig: Feinschmecker lieben das Hasenfilet rosa gebraten. Aus hygienischen Gründen sollte es jedoch sicherheitshalber auf mindestens 80°C erhitzt sein - also knapp durchgebraten serviert werden.

Beilage: hausgemachte Nudeln und Feldsalat.

Tip: Einige frische Johannisbeeren als Dekoration zum Fleisch legen.

Hasenrückenfilet

(Fortsetzung)

Etwas Johannisbeergelee dazu reichen.

Quelle:

iwz-Illustrierte
Wochenzeitung
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.