

Rücken vom Feldhasen mit Dattel-Nuss-Topping

Für zwei Personen

Für den Chili-Vanille-Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 ml Sahne	Butter, Salz

Für den Hasenrücken:

2 Wildhasenrücken	1 EL Butterschmalz	2 Wacholderbeeren
Salz	Pfeffer	

Für das Dattel-Nuss-Topping:

2 Datteln	1 EL Haselnüsse	2 EL Walnüsse
-----------	-----------------	---------------

Für die Sauce:

75 g Brombeeren	1 Schalotte	10 g Butter
1 TL gesalzene Butter	100 ml Portwein	400 ml Wildfond
1,5 EL Brombeerkonfitüre	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	10 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Grapefruit:	2 Grapefruits	50 g Gelierzucker
----------------------------	---------------	-------------------

Für den Chili-Vanille-Spitzkohl: Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl in feine Streifen hobeln oder schneiden.

Chilischote fein hacken. Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen und mit der Schote zur Butter geben. Fein gehackte Chilischote hinzugeben.

Kohl hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Sahne angießen, salzen und ca. 7-10 Minuten kochen.

Für den Hasenrücken: Hasenrücken zuputzen. In einer Pfanne Butterschmalz mit zerdrückten Wacholderbeeren erhitzen. Hasenrücken einlegen, ca. 3 Minuten sanft braten. Wenden und weitere 3 Minuten braten. Deckel auf die Pfanne legen, Pfanne von der Hitze nehmen und im Backofen ca. 8-10 Minuten ziehen lassen. Hasenrücken salzen und pfeffern.

Für das Dattel-Nuss-Topping: Nüsse hacken und in einer Pfanne rösten. Datteln entkernen, klein schneiden. Nüsse und Datteln in einem Multizerkleinerer zerkleinern.

Für die Sauce: Mehl-Butter aus Mehl und 10 g Butter herstellen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Gesalzene Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin ca. 3 Minuten andünsten. Mit Portwein ablöschen und diesen ca. 3 Minuten einköcheln lassen. Brombeerkonfitüre, Wildfond und Vanilleschote hinzufügen und alles auf die gewünschte Stärke einreduzieren lassen. Mit Mehl-Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brombeeren unterheben und den Topf vom Herd ziehen.

Für die Grapefruit: Grapefruit so dick schälen, dass die Haut vom Fruchtfleisch entfernt wird. Fruchtfleisch zwischen den Trennhäuten ausschneiden, so dass man Filets erhält. Saft dabei auffangen, ggfs. weitere Grapefruit ausdrücken.

Saft mit Gelierzucker aufkochen, Grapefruits einlegen.

Thomas Golüke am 16. Januar 2024