

# Hasen-Filet, Sternanis-Soße, Rote-Bete-Kartoffel-Püree

## Für 2 Personen

2 Hasenfilets, a 150 g	2 Scheiben Frühstücksspeck	150 g Kartoffeln, mehlig
1 Kugel Rote-Bete, gekocht	100 g Zuckerschoten	50 ml Sahne
50 ml Rotwein	50 ml Wildfond	4 EL Honig, flüssig
40 g Butter	30 g Zucker, braun	7 Sternanis
0,5 Bund Basilikum	1 Schote Chili, rot	4 cl Gin
1 Muskatnuss	Balsamico-Crème	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Die Basilikumblätter zupfen. Die Chili längs aufschneiden, entkernen und zusammen mit dem Basilikum fein hacken. Die Rote-Bete in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Basilikum pürieren. In einem Topf den Wildfond zusammen mit dem Honig dem Gin, dem Rotwein und dem Sternanis erhitzen und reduzieren lassen. Die Zuckerschoten in einem Topf mit Wasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Eine Pfanne mit dem braunen Zucker, den Chili und etwas Wasser aufkochen lassen und die Zuckerschoten kurz darin schwenken. Die Hasenfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Schnecke eindrehen. Mit dem Frühstücksspeck umwickeln und mit Zahnstochern feststecken. In einer Pfanne 20 Gramm Butter erhitzen und darin die Hasenfilets von beiden Seiten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie umwickeln und im Backofen für etwa acht Minuten warm stellen. Den Bratensud in die Soße geben, mit der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Soße durch ein Sieb geben. Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln abgießen, zu Püree verarbeiten, die Rote-Bete-Masse dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze mit der restlichen Butter und etwa einer Messerspitze Muskatnuss abschmecken und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Die Hasenfilets mit dem Rote-Bete-Kartoffel-Püree und den Zuckerschoten auf Tellern anrichten und mit der Soße und der Balsamico-Crème garnieren.

Berit Seifert am 14. September 2009