

Hasen-Rücken-Filet, Möhren, Pommes-Macaire, Trüffel-Soße

Für 2 Personen

4 Hasenfilets, a 80 g	10 Möhren, jung	200 g Kartoffeln, mehlig
20 g Speck, am Stück, mager	1 Trüffel	1 Ei
250 g Demiglace	25 g Trüffelbutter	100 ml Möhrensaft
50 ml Rotwein, trocken	20 ml Madeira	20 ml Sahne
5 ml Trüffelöl	4 EL Butter	2 EL Mehlbutter
2 Zwiebeln	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 Bund Petersilie, glatt	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Schote Vanille	2 Wacholderbeeren	1 Muskatnuss
1 Prise Zucker	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Eine Zwiebel und den Knoblauch abziehen und halbieren. Die Hasenfilets salzen und pfeffern und in zwei Esslöffeln Butter rundum anbraten. Die Zwiebel, den Knoblauch, die Wacholderbeeren, sowie den Thymian- und Rosmarinzweig dazu geben und leicht mit anschwitzen lassen. Anschließend das Fleisch in den Ofen geben. Die Möhren schälen und in dem Möhrensaft mit einer Prise Zucker bissfest garen. Eine Vanilleschote aufschneiden und mit dazu geben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die verbleibende Zwiebel abziehen, mit dem Speck in feine Würfel schneiden und in Pflanzenöl anschwitzen. Die Kartoffeln pürieren und mit der Petersilie, der Zwiebel, dem Speck, Muskat, etwas Salz und einem Eigelb mischen. Das Püree in der Pfanne zu Talern formen und in der restlichen Butter rundum anbraten. Für die Soße die Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Trüffelbutter anschwitzen. Das Ganze mit dem Rotwein und dem Madeira ablöschen und reduzieren lassen. Die Demiglace und das Trüffelöl einrühren und mit Mehlbutter binden. Abschließend die Soße mit Sahne verfeinern und etwas Trüffel hinein hobeln. Die Hasenfilets mit den Möhrchen, den Pommes Macaire und der Trüffelsoße auf Tellern anrichten.

Franz Ortmanns am 25. Januar 2010