

Wildhasen-Rücken mit Ziegenkäse

Für 2 Personen

200 g Wildhasenrücken	200 g Ziegenkäse, Picandou	4 Zweige Rosmarin
4 EL Macadamianüsse	2 TL Honig, flüssig	1 TL Chiliflocken
2 EL Walnussöl	1 EL Balsamico-Essig	Balsamico-Crème
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Von dem Picandou zwei Scheiben circa zwei Zentimeter dick abschneiden und auf einen Teller geben. Drei Rosmarinzweige abziehen, grob hacken und auf den Ziegenkäse streuen. Mit dem Honig beträufeln und für circa fünf Minuten in den Backofen geben. Die Nüsse grob hacken. Den Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen und die Nüsse über den Käse streuen. Für weitere zwei Minuten in den Ofen geben. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, den restlichen Rosmarinzweig auf das Fleisch legen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Wildhasen von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend auf ein Backblech geben, den übrigen Rosmarinzweig vom Ziegenkäse oben auf legen und das Ganze im Ofen ruhen lassen. Für die Soße die Chiliflocken, das Walnussöl und den Balsamico-Essig miteinander vermengen. Den Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilen. Mit Meersalz bestreuen und der Soße übergießen. Den Hasen aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Zu gleichen Teilen auf dem Ziegenkäse verteilen, mit der Balsamico-Crème garnieren und servieren.

Jana Förster am 25. März 2010