

Hasen-Filets mit Brombeer-Soße und Semmel-Auflauf

Für 2 Personen

4 Hasenfilets, a 100 g	1 kleine Zwiebel	200 g Brombeeren
30 g Macadamianüsse	1 Zweig krause Petersilie	4 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss	2 Eier
1 EL Butter	3 Brötchen	1 EL Honig
150 ml Milch	100 ml Wildfond	150 ml Rotwein
50 ml Johannisbeersaft	30 ml Balsamico-Essig, alt	Butter
Butterschmalz	Speisestärke	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in der Butter andünsten. Die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Die Brötchen in grobe Stücke schneiden. Eier aufschlagen und Eigelb und Eiweiß mit einer Gabel verrühren. Die Milch mit den gedünsteten Zwiebeln und den Eiern in eine Schüssel geben und mit dem Brötchen zu einem Teig verarbeiten. Petersilie klein schneiden, hinzufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zwei feuerfeste Förmchen buttern und den Teig hineinfüllen. Wasser in einem Topf erhitzen und die Förmchen zum Garen für etwa 15 Minuten zugedeckt in das Wasser setzen. Die Hasenfilets waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hasenfilets darin leicht mit den Wacholderbeeren und dem Rosmarin anbraten. Das Bratgut aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und in den Ofen geben. Den in der Pfanne verbliebenen Bratensaft mit 50 Milliliter Rotwein, dem Wildfond und dem Johannisbeersaft ablöschen. Die Macadamianüsse grob hacken und hinzugeben. Das Gemisch etwas einkochen lassen. Die Hasenfilets aus dem Ofen nehmen und in der Soße kurz erwärmen. Den restlichen Rotwein zusammen mit dem Balsamicoessig und etwas Pfeffer in einen Topf geben, erwärmen und etwas reduzieren lassen. Den Honig hinzufügen und die Soße mit Speisestärke binden. Anschließend die Brombeeren unterheben. Die Hasenfilets mit dem Semmelaufwurf und der Brombeersoße auf Tellern anrichten und servieren.

Silke Stenger am 28. Juli 2011