

Hasen-Filets mit Risotto und Portwein-Soße

Für zwei Personen

2 Hasenrückenfilets à 100 g	100 g Risottoreis	2 Schalotten
1 EL Honig	1 EL Feigensenf	2 EL Sahne
5 EL Butter	40 g Parmesan	550 ml Gemüsefond
100 ml trockener Rotwein	50 ml Portwein	100 ml Wildfond
1 EL dunkler Balsamico	Trüffel, Wildgewürz	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Hasenrückenfilets waschen, trocken tupfen und mit Wildgewürz einreiben. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Hasenrückenfilets darin anbraten. Anschließend die Filets im vorgeheizten Ofen 20 Minuten nachgaren. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Einen Topf mit einem Esslöffel Butter erhitzen, eine gehackte Schalotte und den Reis darin anschwitzen. Mit 50 Milliliter Rotwein ablöschen und etwas Geflügelfond hinzugeben. Unter Umrühren einkochen lassen, dann erneut mit Geflügelfond aufgießen und gar kochen lassen. Den Parmesan reiben. Anschließend den Parmesan und die Sahne hinzugeben, vom Herd nehmen und Ruhen lassen. In einem Topf zwei Esslöffel Butter erhitzen und eine gehackte Schalotte darin anschwitzen. Den Honig hinzufügen und mit dem Balsamico ablöschen. Anschließend den Portwein, 50 Milliliter Rotwein und den Wildfond angießen und einkochen lassen. Anschließend durchsieben und den Feigensenf hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten zwei Esslöffel kalte Butter hinzufügen, nicht mehr kochen. Die Hasenfilets und das Risotto auf Tellern anrichten. Mit der Rotweinsauce garnieren und servieren.

Irmgard Bremer am 25. September 2013