

Hasen-Rücken in Preiselbeer-Rotwein-Soße, Mais-Plätzchen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 ausgel. Hasenrücken	1 Knollensellerie	2 Karotten
1 Stange Lauch	25 g Räucherspeck	200 ml Gemüsefond
150 ml Rotwein	1 TL Essig	4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 Msp. gem. Koriander	1 EL Preiselbeeren
1 EL Mehl	1 EL Butter	4 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Maisplätzchen:

250 g Mais	100 g Mehl	3 Eier
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Pfefferbirnen:

2 reife Birnen	1 EL brauner Rohrzucker	1 EL Apfelessig
125 ml Cream Sherry	1 TL grob gem. Pfeffer	

Für das Fleisch in Sauce:

Für die Sauce den Sellerie, die Karotten und den Lauch putzen, schälen und klein schneiden. Speck fein würfeln. Knochen mit Gemüse und Speckwürfeln hellbraun anrösten, mit Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Essig, Wacholderbeeren, Koriander, Lorbeerblatt und Preiselbeeren in die Sauce geben. 5 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Rotwein über Knochen im Sieb in die Sauce gießen. Rotweinsauce aufkochen und etwas einkochen lassen. Mit Mehl und etwas Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch Hasenrückenstränge waschen und trockentupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen und rundherum im Butterschmalz ca. 8 Minuten. Die Sauce in Topf geben und aufkochen. Hasenrücken in die Sauce legen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. In aufgeschnittenen Tranchen servieren.

Für die Maisplätzchen:

Mais, Mehl und Eier in der Moulinette 30 Sekunden mixen, sodass noch Maisstückchen verbleiben. Die Masse in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, kleine Portionen von dem Teig in die Pfanne geben und andrücken. Plätzchen von beiden Seiten braun anbraten und im Ofen warm stellen.

Für die Pfefferbirnen:

Birnen schälen, entkernen und in größere Würfel schneiden. Würfel in Butter anbraten. Zucker dazugeben und alles karamellisieren lassen. Essig, Sherry und grob gemahlener Pfeffer dazugeben. Solange einkochen lassen, bis die Birnen mit Sirup überzogen sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Niebuhr am 17. Dezember 2018