

Hasen-Filet, Cranberry-Paste, Rösti, Kräuter-Soße

Für zwei Personen

Für das Hasenfilet:

2 Hasenfilets, à 200 g	60 g gehackte geröst. Haselnüsse	1 TL gemahl. Paprikapulver
1 Prise Spekulatiusgewürz	2 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Cranberry-Paste:

150 g getrock. Cranberries	2-3 TL Zucker	5 Walnusskerne
4 EL Walnussöl	1 Prise gemahlene Nelken	Salz, Pfeffer

Für den zerpfückten Rösti:

6 mehligk. Kartoffeln	2 Zweige Thymian	2 EL Butter
3 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Kräuter-Coulis:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 ml Sahne
2 EL Crème-fraîche	50 ml Gemüsefond	60 g Petersilie
2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für das Hasenfilet: Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer kleinen Schale die gehackten Haselnüsse mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Spekulatiusgewürz vermischen. Die Hasenfilets in Olivenöl beidseitig wenden. Danach in der Haselnuss-Mischung wälzen und andrücken, so dass viel davon am Filet haften bleibt. Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und die Filets rundherum kurz scharf anbraten, vorsichtig wenden. Sobald das Fleischthermometer 54 Grad erreicht hat, aus der Pfanne nehmen und für ca. 20 Minuten im Ofen garziehen lassen.

Für die Cranberry-Walnuss-Paste: Die getrockneten Cranberries vor der Zubereitung 10-15 Minuten in Wasser einweichen, danach das Wasser abgießen. 200 ml Wasser und den Zucker aufkochen. Die eingeweichten Cranberries darin einkochen, bis nur noch wenig Wasser vorhanden ist. Danach den Topf beiseite stellen und den Inhalt in einem Messbecher abkühlen lassen.

Walnusskerne klein hacken und zusammen mit dem Walnussöl in den Messbecher geben. Mit einem Pürierstab eine homogene Masse herstellen und diese mit gemahlene Nelken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den zerpfückten Rösti: Eine große Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln schälen und über eine grobe Reibe hobeln. 1,5 Esslöffel Öl in die Pfanne geben, die Hälfte der gehobelten Kartoffeln in der gesamten Pfanne verteilen und goldbraun anrösten. In der Zwischenzeit oben auf den Rösti Salz, Pfeffer und abgepfückte Thymianblätter geben. Anschließend einen Esslöffel Butter auf den großen Rösti geben und ihn wenden. Nachdem auch die Unterseite goldbraun ausgebacken ist, Rösti mit einem Pfannenwender in kleine Teile rupfen und am Ende mit einer viereckige Anrichteform ausstechen. Für die zweite Portion den Vorgang wiederholen.

Für die Kräuter-Coulis: Petersilie und Rosmarin in heißem Wasser kurz blanchieren, abtropfen lassen und ausdrücken. Rosmarinnadeln abzupfen. Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Fond in einem Topf mit Sahne, Schalotten und Knoblauch zum Kochen bringen und die Temperatur auf die Hälfte reduzieren. Petersilienblätter, Rosmarinnadeln und Crème fraiche unterrühren und alles zwei Minuten köcheln lassen.

Die eingekochte Masse in einem schmalen Gefäß pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Julian Reinders am 12. Dezember 2022