

Hasen-Rücken mit Senf-Soße, Kartoffel-Püree, Maroni

Für zwei Personen

Für den Hasen in Senfsauce:

1 ausgelöster Hasenrücken	50 g Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	100 g Crème fraîche	20 g Dijonsenf
20 g körniger Pommery-Senf	75 ml trockener Weißwein	50-70 ml Wildfond
1 Zweig Thymian	1 Tannenzweig	5 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{4}$ TL Meersalz	1 TL Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehlig. Kartoffeln	180 g Butter	80-100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für die Maroni:

100 g vorgeg., vakuum. Maroni	2-3 Zweige Petersilie	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Hasen in Senfsauce:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch gut mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne einen halben Esslöffel Olivenöl erhitzen und bei mittlerer Hitze den Hasenrücken rundherum schön anbräunen. Dann wieder herausnehmen.

Hasenrücken zusammen mit einem Tannenzweig, Butter und angestoßenen Wacholderbeeren in Backpapier wickeln und Backpapierenden so zusammenbinden, dass ein kleines Päckchen entsteht. Päckchen in den Ofen geben bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht hat.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Restliches Olivenöl in die Pfanne geben, die Schalotten mit einem halben Teelöffel Salz hineingeben und bei mittlerer Hitze andünsten. Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und ca. 30 Sekunden zugeben. Thymian und Lorbeer ebenfalls mit in die Pfanne geben. Dann die beiden Senfsorten einrühren.

Sobald der Senf etwas am Boden anhaftet, mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. 50 ml Wasser hineingeben und für ca. 10 Minuten etwas köcheln lassen. Mit Wildfond verlängern. Dann Crème fraîche einrühren und Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeer und Thymian herausnehmen und die Sauce auf dem Teller anrichten. Die Fleischstücke daraufsetzen und vor dem Servieren mit etwas Meersalz bestreuen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, grob zerkleinern und im heißen Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen.

Milch fingerwarm erwärmen und die Butter darin leicht anschmelzen lassen.

Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit einem Handrührgerät die Milch-Butter-Mischung einrühren.

Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Maroni:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Maroni grob hacken und im heißen Öl schön knusprig anbraten. Petersilie hacken und unterheben, dann sofort auf ein Küchenkrepp geben und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und über dem Püree verteilen.

Anton Schweizer am 07. November 2023