

Hasen-Filet, Pancetta-Mantel, Rotwein-Brombeer-Jus

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Feldhasenrücken	5 Sch. Wildschwein-Pancetta	2-3 Knoblauchzehen
Butter	1 EL Senf	1 EL Honig
3-4 Zweige Thymian	1 TL Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Für die Jus:

Knochen vom Feldhasenrücken	1 Schalotte	kalte Butter
100 ml Rotwein	50 ml Brombeersaft	80 ml Wildfond
1 TL Tomatenmark	3 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
Zucker	Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für den Pastinakenschaum:

200 g Pastinaken	1 Zitrone, Saft	2 EL Butter
200 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	Chili, Salz, Pfeffer

Für den Rotkohl-Orangensalat:

1/8 Rotkohl	1 Orange, Saft, Filets	1 Zitrone, Saft
50 ml Brombeersaft	Honig	Zucker
1-2 TL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für den Brotchip:

1 Scheibe Sauerteigbrot	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
-------------------------	-----------------	---------------

Für den Haselnusscrunch:

2 EL Haselnüsse	Zucker	Chili, Salz, Pfeffer
-----------------	--------	----------------------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Feldhasenrücken das Filet auslösen und parieren. Die Knochen für die Sauce beiseitelegen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf und Honig einstreichen und mit Pancetta umwickeln.

In einer Pfanne Butter erhitzen und angedrückten Knoblauch, Thymian und Wacholderbeeren dazugeben und das Fleisch im Pancettamantel ringsherum anbraten. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen. Vor dem Anschneiden ruhen lassen.

Für die Jus:

Schalotte abziehen und klein schneiden. Knochen und Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Dann mit Brombeersaft und Wildfond aufgießen. Wacholderbeeren und Lorbeer zufügen und einreduzieren lassen. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce passieren und mit kalter Butter montieren. Mit Speisestärke andicken.

Für den Pastinakenschaum:

Pastinaken schälen und in Sahne und Gemüsefond weichkochen.

Pastinaken mit Butter pürieren und mit Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. Sahne oder Fond nachgießen, bis eine suppenartige Konsistenz erreicht ist. Durch ein Sieb passieren und in eine Espumafflasche geben. Eine Kapsel aufdrehen, gut schütteln und in einer separaten Schale anrichten.

Für den Rotkohl-Orangensalat:

Rotkohl in feine Streifen schneiden. Etwas Zitronensaft, Zucker und Salz zugeben und ordentlich durchkneten. Kurz beiseitestellen und ziehen lassen.

Orange schälen, Filets herausschneiden und dabei den Orangensaft auffangen. Zitrone halbieren und auspressen. Orangen-, Zitronen- und Brombeersaft zum Rotkohl geben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Öl zugeben und zum Schluss vorsichtig die Orangenfilets unterheben.

Für den Brotchip:

Sauerteig brot halbieren und in dem Bratensatz des Fleisches goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Knoblauch einreiben.

Für den Haselnusscrunch:

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne rösten. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

Anneke Bohlen am 27. November 2024