

# Hasen-Rücken mit Haselnusskruste, Pastinaken-Creme

## Für zwei Personen

### Für den Hasen:

200 g Hasenrücken	2 Sch. Sauerteigbrot	Butter
20 g Haselnüsse	3 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
6 EL Raucherspäne, Buche	Öl	Salz, Pfeffer

### Für die Sauce:

Knochen vom Hasenrücken	Abschnitte vom Hasenrücken	100 g Steinchampignons
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	Butter
300 ml Brombeersaft	300 ml Wildfond	100 ml Rotwein
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren	Öl, Salz, Pfeffer	30 g Zucker

### Für die Pastinakencreme:

200 g Pastinaken	2 Schalotten	40 g Blauschimmelkäse
100 g Butter	300 ml Sahne	500 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein	50 g Haselnüsse	Salz, Pfeffer

### Für die Champignons:

4 Sch. Windschwein-Pancetta	150 g Steinchampignons	2 Schalotten
5 Zweige glatte Petersilie	Butter	Öl, Salz, Pfeffer

### Für den Rotkohl:

200 g Rotkohl	5 cm Ingwer	100 ml Brombeersaft
Muskatnuss	Zucker	Salz

### Für den Hasen:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Brotscheiben, Haselnüsse und einen Zweig Rosmarin in den Ofen geben und 10 Minuten backen. Rausholen und in den Multizerkleinerer geben.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl beidseitig scharf anbraten. Fleisch bei 150 Grad in den Ofen geben, bis eine Kerntemperatur von 53 Grad erreicht ist.

In die Fleischpfanne Butter geben und Rosmarin und Thymian kurz anbraten, bis sich die Aromen in der Butter entfalten. Das Fleisch aus dem Ofen holen, kurz in der Butter nachbraten und die Haselnuss-Sauerteigbrot-Mischung auf dem Fleisch verteilen.

Räucherspäne in einem Räuchertopf geben, anzünden und das Fleisch auf dem Aufsatz im Topf legen. Topf mit einem Deckel schließen und das Fleisch 10 Minuten räuchern. Dann servieren.

### Für die Sauce:

Champignons putzen und grob schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit Öl und Butter in der Pfanne anbraten, die Champignons hinzugeben, kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und mit Wildfond und Brombeersaft auffüllen. Gewürze hinzugeben, weiter kochen lassen bis die Flüssigkeit ca. 200 ml ergibt. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, dann mit kalter Butter abbinden.

### Für die Pastinakencreme:

Schalotten abziehen, klein hacken. Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten mit Butter in einem Topf kurz anbraten, Pastinaken hinzugeben, kurz mitbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Haselnüsse dazugeben. Gemüsefond hinzugeben und kochen lassen, bis die Pastinaken weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse in den Standmixer mit Sahne, Blauschimmelkäse und Butter geben und pürieren bis

die Konsistenz cremig ist.

**Für die Champignons:**

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und klein hacken. Petersilie klein hacken.

Windschwein-Pancetta mit Öl in einer Pfanne braten, dann fein hacken.

Schalotten mit Butter in der Pfanne kurz anbraten, die Champignons hinzugeben, weiter braten bis die Champignons Röstaromen bekommen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehacktem Pancetta und Petersilie vermischen, dann servieren.

**Für den Rotkohl:**

Ingwer in dünne Streifen schneiden. Rotkohl dünn hobel und im Brombeersaft einlegen. Ingwerstreifen hinzugeben und mit Muskatnuss, Zucker und Salz abschmecken.

Tung Nguyen am 27. November 2024