

Hasen-Rücken, Brombeer-Schalotten-Soße, Pfeffer-Äpfel

Für zwei Personen

Für Fleisch und Sauce:

500 g ausgel. Hasenrücken	5 Schalotten	150 g TK-Brombeeren
80 g kalte Butter	40 ml dunkler Balsamico	100 ml Wildfond
1 TL Tannenhonig	Öl	Salz

Für die Pfeffer-Äpfel:

2 Äpfel, Pink Lady	2 EL grüner Pfeffer mit Sud	Butter
Öl	1 EL Tannenhonig	1 EL Kartoffelmehl

Für die Kartoffeln:

2-3 m.-große Kartoffeln	1 EL Butter	1 EL neutrales Öl
150 ml Wildfond	Salz	Pfeffer

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Schalotten abziehen und halbieren. Fleisch rundum mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl und 2 EL Butter rundum scharf anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen. Fleisch auf mittlerer Schiene im Backofen 5-8 Minuten ziehen lassen. Die Kerntemperatur soll 54 Grad betragen.

Schalotten in die Pfanne geben und anbraten. Mit Tannenhonig karamellisieren. Mit Wildfond und Balsamico ablöschen. 10 Minuten einkochen lassen. Nach der Hälfte der Kochzeit die Brombeeren hinzufügen.

Kurz vor dem Servieren die Butter unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfeffer-Äpfel:

Äpfel waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse herausstechen. Apfelscheiben in Kartoffelstärke wenden und mit 1 EL Butter und Öl in einer Pfanne goldbraun braten. Mit Tannenhonig beträufeln und karamellisieren lassen. Grüne Pfefferkörner mit 1 TL Einlegesud hinzugeben.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in gleichmäßige runde Scheiben schneiden. In Butter und Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann mit Wildfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 25 Minuten schmoren lassen.

Franziska Kolb am 24. November 2025