

Hasen-Rücken im Brotmantel

Für 2 Personen:

300 g Hasenrücken	75 g Hähnchenbrust	3 Stängel Petersilie
1 Scheibe Tramezzini-Brot	50 g Schlagsahne	1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Püree:

400 g Topinambur	250 ml Gemüfefond	50 ml Schlagsahne
1 Muskatnuss	Salz	

Kohlrabi-Ragout:

1 Kohlrabi	1 Schalotte	0.5 Mango
50 ml Weißwein	1 TL Butter	Salz, Pfeffer

Hollandaise:

1 Schalotte	0.5 Bund Schnittlauch	Zitrone
1 Eigelb	100 g Butter	2 TL Senf
1 TL Senf	50 ml Weißwein	Salz, Pfeffer

Petersilienchips:

4 Stängel Petersilie	Pflanzenöl	Salz
----------------------	------------	------

Für die Farce die Hähnchenbrust klein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Fleisch, Petersilie und Sahne in einem Multizerkleinerer zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Farce mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Das Hasenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 1 TL Olivenöl rundum kurz kräftig anbraten. Den Backofen auf 120 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 100 Grad Umluft vorheizen. Das Tramezzini-Brot halbieren und beide Stücke mit der Geflügelfarce bestreichen. Die Hasenrückenfilets auf die Brotscheiben legen. Das Brot um das Fleisch legen und behutsam andrücken. Beide Rollen einzeln straff in Alufolie wickeln und die Enden zusammendrehen. Die Alufolie mehrfach mit einer Rouladennadel einstechen. Die Pfanne erneut erhitzen, die Rollen im übrigen Olivenöl von jeder Seite 1 Minute anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem Backofenrost 15 Minuten garziehen lassen.

Püree:

Die Topinambur waschen, schälen und in Stücke schneiden. In der Gemüsebrühe etwa 20-25 Minuten weichkochen. Anschließend mit einem Teil der Garflüssigkeit in einem Standmixer sehr fein pürieren. Je nach Konsistenz etwas mehr Gemüfefond dazugeben. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Die Sahne steif schlagen und unter das Püree ziehen.

Kohlrabi-Ragout:

Den Kohlrabi waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch links und rechts vom Kern abschneiden und ebenso würfeln. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Butter erhitzen, Schalotte und Kohlrabi darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten offen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Mango dazugeben. 2 Minuten weitergaren und anschließend abgedeckt beiseitestellen.

Hollandaise:

Die Schalotte abziehen, würfeln und mit dem Weißwein zusammen aufkochen. Zur Hälfte einkochen lassen. Das Eigelb in einer Schlagschüssel verrühren, den Sud durch ein Sieb dazugießen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dickschaumig aufschlagen. Vom Herd nehmen und die weiche Butter nach und nach unterschlagen, bis eine dick-cremige Hollandaise entsteht. Alles mit den Senfsorten, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Schnittlauch abrausen, fein schneiden und zuletzt unter die Hollandaise rühren.

Petersilienchips:

Die Petersilie waschen, gründlich trocken tupfen und die langen Stiele entfernen. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Blätter darin kurz frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Anrichten:

Den Hasenrücken aus der Folie wickeln und schräg halbieren. Das Püree und das Kohlrabi-Mango-Ragout auf Tellern verteilen. Die Hasenroulade dazulegen und mit der Hollandaise beträufeln. Die Petersilienchips darüber streuen.

Johann Lafer am 28. Dezember 2019