

Wildhasen-Rücken mit Sommerbeeren, Röstkaffee-Jus

Für 4 Personen

Wildhasenrücken:

3 Hasenrücken	50 g Butter	40 g Sonnenblumenöl
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	Sternanis
Wacholderbeeren	Pfefferkörner, schwarz	Pfeffer
Salz		

Rotweinjus:

2 Flaschen Rotwein	1 Flasche Sherry, trocken	1 Flasche Madeira, trocken
--------------------	---------------------------	----------------------------

Röstkaffeejus:

4 EL Kaffeebohnen	200 g Wildjus	2 EL Rotweinjus
-------------------	---------------	-----------------

Rosenkohlblätter:

250 g Rosenkohl	30 g Butter	50 g Bauchspeck, geräuchert
1 Schalotte	Salz	

getrocknete Sommerbeeren:

Berberitzen	Maulbeeren	Cranberries
-------------	------------	-------------

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Wildhasenrücken:

Den Hasenrücken in Butter und Sonnenblumenöl mit Rosmarin, Thymian, Sternanis, Wacholderbeeren und den Pfefferkörnern sehr vorsichtig von allen Seiten circa eine Minute leicht anbraten. Den Hasenrücken an der dicksten Stelle mit dem Messer vorsichtig einschneiden, damit die Filets gleichmäßig gar werden. Mehrmals mit der heißen Butter-Ölmischung übergießen und circa fünf Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Dann etwas gekräuselte Alufolie in die Pfanne legen den Hasenrücken darauf legen und an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.

Rotweinjus:

Rotwein, Sherry und Madeira zusammen in einen Topf geben und auf eine Kaffeetasse einkochen. Vorsicht, ganz am Schluss brennt die Reduktion gerne an. Diese Reduktion können Sie über Wochen in einem Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Röstkaffeejus:

Die Kaffeebohnen ganz leicht in einem Topf langsam und lange anrösten. Mit der Wildjus ablöschen und am Herdbrand 20 Minuten ziehen lassen. Bohnen danach wieder absieben und dann zwei Esslöffel Rotweinjus dazugeben.

Rosenkohlblätter:

Den Bauchspeck und die Schalotte fein schneiden. Die Rosenkohlblätter im Ganzen ablösen, in kochendem Salzwasser ganz kurz blanchieren – sofort in Eiswasser abschrecken und gleich trocken tupfen. Speckstreifen und Schalotten in aufgeschäumter Butter anschwitzen, Rosenkohlblätter dazugeben und nur ganz kurz darin schwenken.

Getrocknete Sommerbeeren:

Die Berberitzen, Maulbeeren und Cranberries nur ganz leicht erwärmen

Anrichten:

Den Hasenrücken leicht salzen und pfeffern, mit der Röstkaffeesoße übergießen und die leicht erwärmten Sommerbeeren und Rosenkohlblätter dazugeben.

Johannes King am 14. Januar 2011