

Hasen-Rücken mit Cranberries

Für 2 Portionen:

1 Hasenrücken (300 g)	30 g Margarine	1 Bund Wurzelgemüse
2 Zwiebeln (75 g)	200 ml Rotwein	250 ml Wasser
200 g frische Cranberries	1 TL Johannisbeergelee	10 g kalte Butter

Das Fleisch mit einem scharfen Messer vom Knochen lösen und mit der Hälfte des Rotweins begießen. Ein bis zwei Stunden ziehen lassen.

Den Knochen mit einem Messer in drei bis vier Stücke teilen, mit etwas Margarine anbraten. Wurzelgemüse und Zwiebeln klein schneiden, dazugeben und anrösten. Den restlichen Rotwein darübergießen, verkochen lassen. Das Wasser dazugeben, bei geschlossenem Deckel andert-halb Stunden köcheln lassen, durchsieben. Das ergibt etwa eine Tasse Fond.

Das Fleisch leicht salzen und in der restlichen Margarine auf beiden Seiten je etwa 3 Minuten anbraten, dann bleibt es innen rosa. Zum Warmhalten in eine Alufolie wickeln.

Den Rotwein vom eingelegten Hasenrücken in die Pfanne gießen, etwas einkochen lassen. Dann die Cranberries, den Knochenfond und Johannisbeergelee dazugeben und etwa eine Minute durchkochen.

Die gut gekühlte Butter dazugeben – das bindet die Soße. Über den in Scheiben geschnittenen Hasenrücken geben und schnell servieren.

Tipps:

Fertiger Wildfond aus dem Glas spart Zeit.

Wenn Sie keine frischen Cranberries bekommen, weichen Sie etwa 2 El getrocknete in Wasser ein. Statt Cranberries – sie heißen bei uns Moosbeeren – eignen sich aber auch Preiselbeeren.

test April 2004