

Hasen-Ragout mit Brokkoli und Bambes

Für 2 Personen

400 g Hasenrücken	300 g Brokkoli	100 g Crème-fraîche
20 g Butterschmalz	30 g Butter	20 g gehobelte Mandeln
125 ml Wildfond	2 EL Johannisbeergelee	2 EL Stärkemehl
2 große Kartoffeln, mehlig	2 EL Mehl	1 Ei
2 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Bambes die Kartoffeln schälen, reiben und mit dem Mehl, einem Ei und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Von dem Brokkoli die Röschen abtrennen, die Stiele in Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Die Hasenfilets waschen, trocken tupfen, grob würfeln und in dem Butterschmalz rundum anbraten. Das Fleisch dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch aus der Pfannen nehmen und im Ofen warm stellen. Das Johannisbeergelee in das Bratenfett einrühren. Nun das Ganze mit dem Wildfond ablöschen, aufkochen lassen und mit Crème-fraîche binden. Aus dem Kartoffelteig kleine Nockerln formen und in dem Pflanzenöl ausbraten. Den Brokkoli abgiessen. Die Mandeln in der Butter goldbraun rösten und den Brokkoli damit bestreuen. Das Fleisch noch einmal in die Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hasenragout mit dem Brokkoli und den Bambes auf Tellern anrichten.

Jens Opitz am 25. Februar 2010