

Hasen-Filet im Teig-Mantel mit glasierten Kirschen

Für 2 Personen

2 Hasenrückenfilets à 100 g	200 g Blätterteig (TK)	1 Schalotte
150 g Kräuterseitlinge	100 g Mischpilze, aus dem Glas	1 unbehandelte Zitrone
150 g Schattenmorellen	2 Eier	150 g Butter
250 ml Kirschsafft	2 EL Paniermehl	2 EL Mehl
1 EL Stärke	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
Salz	weißer Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen und klein hacken. Die Petersilienblätter abzupfen und etwa einen Esslöffel klein hacken. Die Mischpilze abtropfen lassen. 40 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten mit den Mischpilzen darin anschwitzen und anschließend abkühlen lassen. Ein Ei trennen. Das Paniermehl mit dem Eigelb und einem Esslöffel Wasser verrühren und die Petersilie unter die Mischung heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kirschsafft in einem Topf auf ein Drittel einkochen und mit einem Esslöffel Butter und der Stärke verrühren. Die Kirschen darin glasieren. 40 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Hasenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in der Pfanne mit dem Rosmarinzweig anbraten und abkühlen lassen. Die Filets mit der Füllung bestreichen. Den Blätterteig dünn ausrollen und die Filets darin einwickeln. Das übrige Ei trennen und das Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Den Teig mit der Ei-Mischung bestreichen. Die Filets für eine viertel Stunde in den Backofen geben. Die Kräuterseitlinge putzen, der Länge nach in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in 50 Gramm Butter knusprig braten. Die Hasenfilets aus dem Backofen nehmen und aufschneiden. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Filets auf Tellern anrichten und mit den glasierten Kirschen servieren und mit der Zitrone garnieren.

Ralf Heinzmann am 20. Februar 2012