

# Wildhasen-Filet, -Leber, Pumpernickel, Rosenkohl, -Eis

## Für zwei Personen

### Für das Wildhasenfilet:

2 Wildhasenfilets	1 TL schwarzer Pfeffer	1 TL Wachholderbeeren
2 Stangen Pippali-Pfeffer	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 EL Butter		

### Für die Wildhasenleber:

2 Wildhasenleber	1 TL Olivenöl	1 Prise Lavendelsalz
Pfeffer		

### Für die Wildjus:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 TL Tomatenmark
½ TL Wachholderbeeren	3 Nelken	½ TL schwarze Pfefferkörner
50 ml Orangenlikör	100 ml trockener Rotwein	300 ml Wildfond
2 Lorbeerblätter	1 EL dunkler Balsamico	2 TL Butter
2 TL Mehl	1 TL Kokosblütenzucker	Salz, Pfeffer

### Für den Speckschaum:

100 g Speckwürfel	70 ml trockener Weißwein	50 ml Gemüsefond
30 g Sahne	2 g Sojaletcithin	1 Prise Kokosblütenzucker

### Für den Rosenkohl:

75 g Rosenkohl	50 ml trockener Wermuth	50 ml Gemüsefond
1 Zitrone	1 TL Butter	1 Muskatnuss
1 Prise Kokosblütenzucker	Salz	Pfeffer

### Für das Maronen-Eis:

250 g vorgek. Maronen	7 Zwetschgen	125 ml Marsala
250 ml trockener Weißwein	¼ Bund Thymian	2 Orangen, (Schale, Saft)
75 g Sahne	125 g Agavendicksaft	2 ½ EL Kokosblütenzucker
Salz		

### Für die Pumpernickelbrösel:

1 Scheibe Pumpernickel	2 EL Pankobrösel	1 Prise Kokosblütenzucker
1 Prise gemahlener Zimt	1 Prise Piment-d'Espelette	1 TL Butter
Salz		

### Für das Wildhasenfilet:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Wildhasenfilet mit den gemörserten Gewürzen und Kräutern sowie Butter in einen Vakuumbbeutel geben, vakuumieren und im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten vorgaren.

### Für die Wildhasenleber:

Die Leber von beiden Seiten in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Ruhen lassen und mit Lavendelsalz und Pfeffer würzen.

### Für die Wildjus:

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und anrösten. Wacholder, Nelken und Pfeffer mörsern und hinzugeben. Das Tomatenmark ebenfalls mitbraten. Mit Orangenlikör und Rotwein ablöschen. Wildfond und Lorbeer hinzufügen und reduzieren lassen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Mehl und Butter leicht abbinden.

### Für den Speckschaum:

Den Speck in einem Topf ohne Öl auslassen, leicht rösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und Sahne aufgießen und köcheln lassen.

Den Speck aus dem Sud nehmen. Die Sahnesauce mit Kokosblütenzucker abschmecken, Leicithin unterrühren und mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für den Rosenkohl:**

Vom Rosenkohl den Strunk abschneiden und die einzelnen Blätter lösen. Die Rosenkohlblätter in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abschöpfen und in Eiswasser abschrecken.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Rosenkohlblätter darin sanft braten. Mit Wermuth und Gemüsefond ablöschen.

Mit Zitrone, Muskat, Kokosblütenzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Maronen-Eis:**

Die Zwetschgen mit den Maronen leicht karamellisieren und mit Marsala und Weißwein ablöschen. Den Thymian und etwas Orangenschale hinzugeben und köcheln lassen.

Die Masse mit einem Standmixer pürrieren und sieben. Mit Orangensaft, Sahne, Agavendicksaft, Kokosblütenzucker und Salz abschmecken und in die Eismaschine geben.

Etwa 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

**Für die Pumpernickelbrösel:**

Pumpernickel mit den Pankobröseln in der Moulinette fein mahlen und mit Salz und Kokosblütenzucker in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rösten. Mit Zimt und Piment d'Espelette abschmecken. Das Wildhasenfilet und -leber mit Pumpernickelbrösel, Wildjus, Speckschaum, Rosenkohl und Maronen-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 24. November 2017