

Hasen-Rücken mit Haselnuss-Mantel, Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für den Hasenrücken:

1 Hasenrücken	1 Knoblauchzehe	1 TL mittelscharfer Senf
Butter	10 Haselnüsse	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	Pflanzenöl	3 Pfefferkörner
2 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 Pastinake	6 Steinchampignons	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	1 EL Tomatenmark
Rotwein	400 ml Wildfond	200 ml Brombeersaft
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	4 Wacholderbeeren
1 EL Mehl	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für das Pastinakenpüree:

500 g Pastinaken	1 Zitrone, Saft	200 ml Sahne
1 EL Butter	Salz	

Für das Rotkrautgemüse:

$\frac{1}{4}$ Rotkraut	1 rote Zwiebeln	200 ml Brombeersaft
Rotwein	1 EL Weißweinessig	1 TL Honig
2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	1 EL Mehl
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Pastinaken-Chips:

1 Pastinake	Pflanzenöl	Salz
-------------	------------	------

Für den Hasenrücken:

Die Haselnüsse grob hacken. Zucker mit Wasser karamellisieren. Die Haselnüsse und Pfefferkörner dazugeben und zu einer homogenen Masse karamellisieren lassen. Zum Auskühlen auf ein Backpapier auslegen. Nach dem Abkühlen der Masse etwas Thymian dazugeben und im Multi-zerkleinerer fein mixen.

Hasenrücken parieren und mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einen Beutel geben und vakuumieren. Den Beutel in das Sous-Vide-Becken bei 58 Grad für 25 Minuten geben. Danach das Fleisch herausholen, trocken tupfen und in Öl und Butter scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Hasenrücken mit Senf dünn einstreichen und durch das Haselnusspulver (s. o.) wälzen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Pastinake und Pilze schälen bzw. putzen und kleinschneiden. Alles in Öl anbraten.

Tomatenmark dazu geben und mit anrösten. Mehl dazu geben und vermischen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Brombeersaft und Wildfond dazugeben und köcheln lassen. Kräuter und Wacholderbeeren dazu geben und weiter köcheln lassen. Abseihen und einreduzieren. Kurz vor dem Servieren mit Butter aufmontieren.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser weich garen. Abgießen und mit Sahne und Butter fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für das Rotkrautgemüse:

Rotkraut fein hobeln und in eine Schüssel geben. Weißweinessig dazugeben und mit der Hand

verkneten. Zwiebeln abziehen und in dünne Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mehl dazu geben und vermischen. Mit Rotwein und Brombeersaft ablöschen und einkochen lassen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazu geben.

Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Für die Pastinaken-Chips:

Pastinake schälen und in feine Streifen schälen. In einem Topf mit Öl ausbacken und mit Salz würzen. Im Ofen bei 50 Grad warmhalten.

Olga Held am 27. November 2024