

Hasenrückenfilet

Zutaten für 8 Personen

100 g Hasenrückenfilet pro Person (oder parierter Rehrücken)
8 Toastbrotsscheiben
200 g Geflügelfleisch, eisgekühlt
Spinat
Sahne, eisgekühlt
Weißer Portwein
Salz, Pfeffer
Butterschmalz
Klarsichtfolie

Zubereitung

- Für die Geflügelfarce den Spinat blanchieren und sehr gut ausdrücken.
- Das Geflügelfleisch in kleine Stücke schneiden und mit Spinat, Portwein und Sahne im Blender zu einer Farce verarbeiten.
- Die Toastbrotsscheiben entrinden und mit dem Nudelholz ganz flach ausrollen.
- Diese entsprechend den Hasenrückenfilet Stücken zuschneiden.
- Anschließend dünn mit Farce bestreichen.
- Das Hasenrückenfilet salzen und pfeffern und ebenfalls dünn mit der Farce einstreichen.
- Portionsweise auf das Toastbrot legen und stramm einrollen.
- Anschließend in Klarsichtfolie wickeln und die Enden stramm zudrehen.
- 1 Stunde lang kühl lagern.
- Den Backofen auf 200°C Ober /Unterhitze vorheizen.
- Das Hasenfilet in heißem Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten.
- Auf einem Gitter im Backofen für 10 Minuten fertig garen.

Anrichten

- Die Rosenkohlblätter in Butter anschwanken, zu einem kleinen Nest anrichten und die Schwarzwurzelstifte darauf verteilen.
- Die Schwarzwurzelsauce schaumig aufmixen und die Schwarzwurzeln damit nappieren.
- Das Hasenfilet schräg aufschneiden und hochkant auf dem Teller platzieren.
- Die Maronensauce auf den Teller geben, die warmen Holunderbeeren mit geschlagener Sahne marmorieren.
- Mit den Maronen garnieren.

