

Lupus
Wildrezeptsammlung

Band 3

Hase

Version 2.0

Nutzungsbedingungen:

Die Rezeptsammlung ist kostenlos und darf nur kostenlos weitergegeben werden, jegliche kommerzielle Nutzung ist untersagt. Die Rezeptsammlung sollte nicht anderweitig in das Netz gestellt werden, da die Rezeptsammlung ständig aktualisiert wird. Links auf meine Homepage <http://www.jagdheute.de> sind erwünscht.

Ausgedruckt dürfen auch Teile der Sammlung oder einzelne Rezepte kostenlos weitergegeben werden.

Inhalt:

Adlersberger Hasentopf mit Preiselbeersosse und Semmeltorte	8
Butterhase	10
Dibbehas (Hase im Topf).....	11
Dippehas (Hase im Topf).....	12
Dippehase.....	13
Feiner Wildsalat	14
Feiner Wildsalat (Hase).....	15
Flambierter Hasenrücken.....	16
Gebratene Hasenfilets auf Reis	17
Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce	18
Gedünsteter Hase.....	19
Gedünsteter Hasenauflauf in Pfeffersauce.....	20
Gefüllte Hasenkeule	21
Gefüllter Hasenbraten.....	22
Gefüllter Hasenrücken im Wirsingmantel mit Flambierter Apfelsauce.....	24
Gefüllter Hasenrücken mit Quendel Sauce.....	25
Gemischter Salat mit Gebratenem Hasenfilet.....	26
Geschmorte Hasenkeulen mit	27
Geschmorte Hasenkeulen mit Zwetschgenmus	28
Geschmorte Wildhasenkeulen mit Schokoladen-Kirsch-Chutne.....	29
Geschmorte Wildhasenkeulen mit Schokoladen-Kirsch-Chutney.....	31
Geschmorter Wildhase	33
Geschnetzeltes Hasenfilet in Preiselbeerrahmsauce.....	34
Geschnetzeltes Hasenfilet mit Rosenkohl	35
Gespickter Hase auf Siebenbürgener Art	36
Gewürztes Hasenragout.....	37
Haasepfeffer Hasenpfeffer	38
Haasepfeffer (Hasenpfeffer)2	39
Has im Topf	40
Hase 'Marengo'	41
Hase a la 'Lumira'	42
Hase auf Schokoladensauce.....	43
Hase im Eigenen Saft	44
Hase im Eigenen Saft - Leporem Ex Suo Jure.....	45
Hase im Krautmantel.....	46
Hase im Rotweintopf (Dippe-Haas)	48
Hase im Topf (Debbe-Hoas).....	49
Hase in Buttermilch.....	50
Hase in Pilzsauce.....	51
Hase in Sahne auf Polnische Art.....	52
Hase in Salami.....	53
Hase mit Kürbissauce	54
Hase mit Okraschoten.....	55
Hase mit Tomatensauce und Bandnudeln.....	56
Hase mit Wirsing und Kastanien.....	57
Hase nach Russischer Art	58
Hase nach Winzer-Art	59
Hase Süß-Sauer	60

Hase und Wachtel im Nudelblatt auf Safran- Honig- Zwiebeln und Portweinsauce	61
.....	61
Hase und Wachtel im Nudelblatt auf Safran-Honig- Zwiebeln und Portweinsauce	63
Hasen-Medaillons mit Gänseleber	65
Hasen-Ragout	66
Hasen-Stifado	67
Hasenbraten Eingemacht I	68
Hasenbraten Eingemacht II	69
Hasenbraten I	70
Hasenbraten II	71
Hasenbraten im Römertopf	72
Hasenbraten mit Champagnersauce	73
Hasenbraten mit Italienischer Schokoladensauce	74
Hasenbraten mit Kartoffelklößen und Rosenkohl	75
Hasenbraten mit Salbei-Sauce	77
Hasencremesuppe (Sup Püre Is Saiza)	79
Haseneintopf mit Rosenkohl	80
Hasenfaschiertes in Zucchini	81
Hasenfilet auf Wintersalaten	82
Hasenfilet im Baguetteteig auf Geröstetem Rotkraut	83
Hasenfilet im Salatbett	85
Hasenfilet im Wirsingblatt	86
Hasenfilet in Schattenmorellensosse	87
Hasenfilet in Tomaten-Sahne an Gnocchi	88
Hasenfilet mit Backpflaumen	89
Hasenfilet mit Rosenkohl	90
Hasenfilet mit Rosinen-Traubensoße	91
Hasenfilet mit Rotweinkirschen	92
Hasenfilet mit Zwiebelkruste und Gemüse	93
Hasenfilets, Kurzgebraten	94
Hasenfilets mit Rotweinsosse	95
Hasenfilets Polnisch	96
Hasenkeule, mit Eierschwämmchen Gefüllt	97
Hasenkeule in Bier	98
Hasenkeule in Tunke	99
Hasenkeule in Wachholderrahm	100
Hasenkeule mit Hagebuttenmark	101
Hasenkeule mit Rosenkohl und Schupfnudeln	102
Hasenkeulen	105
Hasenkeulen auf Cambozola-Kürbiskraut	106
Hasenkeulen in Pernod	108
Hasenkeulen in Rotweinsosse	109
Hasenkeulen in Wachholderrahm	110
Hasenklößchen in Champignonrahm	111
Hasenmedaillons auf Debreziner Art	113
Hasenmousse-Torte	114
Hasenpastete (Bessarabisch)	115
Hasenpfeffer	116
Hasenpfeffer (Civet de Lievre)	117
Hasenpfeffer (Ohne Innereien)	118

Hasenpfeffer 'Walterspiel'.....	119
Hasenpfeffer aus dem Bernbiet.....	120
Hasenpfeffer aus Schlesien.....	121
Hasenpfeffer mit Möppkenbrot (Westfalen).....	122
Hasenpfeffer mit Speck, Perlzwiebeln und Pilzen.....	123
Hasenpfeffer vom Ganzen Hasen.....	124
Hasenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl.....	125
Hasenragout in Rahmsauce.....	126
Hasenragout Mach Neuer Englischer Küche.....	127
Hasenragout mit Knoblauchsauce auf Bandnudeln.....	128
Hasenragout mit Pfifferlingen.....	129
Hasenragout mit Wacholderbeeren.....	130
Hasenragout nach Neuer Englischer Küche.....	131
Hasenrouladen.....	132
Hasenrücken à la Piron.....	133
Hasenrücken a la Piron mit Mandelkroketten.....	134
Hasenrücken auf Elsässische Art.....	135
Hasenrücken auf Kartoffelrösti.....	136
Hasenrücken auf Steinpilzsoße.....	137
Hasenrücken auf Wirsingbett.....	138
Hasenrücken aus der Bratfolie.....	139
Hasenrücken im Bacon-Gewand.....	140
Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soss.....	141
Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soße.....	142
Hasenrücken im Strudelteig mit Rosenkohl.....	143
Hasenrücken in Buttermilch.....	144
Hasenrücken in Buttermilchsauce mit Rosenpaprika.....	145
Hasenrücken in der Bratfolie.....	146
Hasenrücken in Lebkuchensauce.....	147
Hasenrücken in Rahmsauce.....	148
Hasenrücken in Schokoladensauce.....	149
Hasenrücken in Steinpilzsauce.....	150
Hasenrücken mit Aprikosen.....	151
Hasenrücken mit Estragon und Gemüse.....	152
Hasenrücken mit Fitou-Jus.....	153
Hasenrücken mit Gebratenen Birnen.....	155
Hasenrücken mit Holunderbeersöße.....	156
Hasenrücken mit Johannisbeersosse.....	157
Hasenrücken mit Kirsch-Rahm-Sauce.....	158
Hasenrücken mit Kräuterkruste.....	159
Hasenrücken mit Kräutern.....	160
Hasenrücken mit Meerrettichsa.....	161
Hasenrücken mit Morchelrahm.....	162
Hasenrücken mit Perigord Trüffelsauce.....	163
Hasenrücken mit Pfeffersosse.....	164
Hasenrücken mit Pfifferlingen.....	165
Hasenrücken mit Pilzfüllung und Pimentsosse.....	166
Hasenrücken mit Quittenmus, Rosenkohl und Kastanien.....	168
Hasenrücken mit Schmoräpfeln.....	170
Hasenrücken mit Weißweinsauce.....	171

Hasenrücken mit Weißweinsosse.....	172
Hasenrücken Paul Bocuse.....	173
Hasenrücken Schlossherren Art.....	174
Hasenrücken Unter dem Pilzgratin.....	175
Hasenrückenfilet.....	176
Hasenrückenfilet auf Pikanter Himbeersosse	177
Hasenrückenfilet auf Rotkohlkompott und Wacholderpesto.....	178
Hasenrückenfilet im Kartoffelmantel	179
Hasenrückenfilet im Nussmantel	180
Hasenrückenfilet im Walnussmantel mit Honigjus, Kürbisgemüse und Kartoffel- Zwiebel-Törtchen.....	181
Hasenrückenfilet mit Morchelrahm.....	183
Hasenrückenfilet mit Trauben auf Kleinem Salat.....	184
Hasenrückenfilets im Crepemantel	185
Hasenrückenfilets mit Brombeersauce und Schupfnudeln.....	186
Hasenschäufel in Wacholderrahm mit Rotkohl und Kartoffelklößen.....	188
Hasenschnitzel.....	189
Hasenspieß auf Johannisbeerjus.....	190
Hasensuppe mit Holunder und Minze	191
Hasentasche.....	193
Hasenterrine von Saint-Vincent	194
Hasentopf mit Pilzen	195
Hausgebeizte Hasenkeule	196
Herbstliche Salatschüssel mit Gebratenem Hasenfilet.....	197
Ilsenburger Stallhase und Wachtel im Nudelblatt auf Safran- Honig-Zwiebeln und Portweinsauce	198
Junger Hase mit Getrockneten	200
Lepre alla Cacciatora (Hasenpfeffer, Umbrien).....	201
Lepre in Ragu, Apulisches Hasenragout	202
Lqnia Maa Zbib, Hase mit Rosinen.....	203
Marinierter Hase.....	204
Nudelflecken mit Hasenragout.....	205
Pappardelle alla Lepre	206
Pappardelle mit Hasenragout	207
Pappardelle Sulla Lepre - Nudeln mit Hasenkeule	208
Paste mit Hasensauce.....	209
Pfälzer Topfhase - Dibbehaas	210
Provenzalischer Lavendelhase	211
Provenzalischer Lavendelhase	212
Provenzalischer Lavendelhase	213
Radicchio und Hasenfilet.....	214
Radicchio mit Hasenfilet	215
Rosa Gebratene Hasenrückenfilets mit Wacholderrahmsauce	216
Rotkohl-Hasenroulade mit Maronenpilzen und Kartoffelpüree	217
Rotkohl-Hasenroulade mit Maronenpilzen und Kartoffelpüree	218
Salat mit Hasenfilet und Gebratenen Äpfeln	219
Sauerbraten aus Hasenkeule	220
Sauerbraten aus Hasenrücken oder Hasenkeule.....	222
Sauerbraten vom Hasen mit Gefülltem Bratapfel und Schneekartoffeln	224
Saurer Feldhase	226

Schlafender Hase.....	227
Schwarzer Hase (Oder Hasenklein)	228
Stifatho von Hasenkeulen	229
Umbrischer Hasenpfeffer.....	230
Wilder Teller	231
Wildhase	232
Wildhasenfilet im Kohl-Blätterteigmantel'	233
Wildhasenfilet im Kohl-Blätterteigmantel mit Moosbeerensosse	234
Wildhasenkeule mit Äpfeln und Schwarzen Nüssen.....	235
Wildhasenkeule mit Kräuter-Brot-Füllung.....	237
Wildhasenrücken im Schweinsnetz Gebraten mit Feigen	238
Wildhasenrücken mit Maroni-Rotkraut.....	239
Wildhasenrücken mit Portweifeigen	240
Wildhasenspieß auf Radicchiosalat.....	241
Wildsalat (Resteverwertung).....	242
Wirsing-Röllchen mit Hasenfilet	243
Zöpfchen von Hase und Wildkaninchen in Ingwersauce	244

Adlersberger Hasentopf mit Preiselbeersosse und Semmeltorte

Zutaten

		HASENTOPF
1		Hase
		Essig
		Kräftiger Rotwein
		Zwiebeln
		Knoblauch
		Salz, Pfeffer
		Thymian
		Majoran
800	Gramm	Schweinebauch
		Schmalz
		Mehl
		Pumpernickel
		Brotteig

		PREISELBEERSOSSE
250	Gramm	Preiselbeeren
125	ml	Trockener Weißwein
		Pfefferkörner
		Honig
		Piment
		Kardamom
		Süße Sahne

		SEMMELTORTE
		Harte Brötchen
		Trockenes Brot
		Milch
		Eier
		Gehackte Nüsse
		Schweineschmalz
		Salz

Zubereitung

Das Blut des Hasen wird aufgefangen und mit Essig vermischt aufgehoben. Nun wird der Hase abgebalgt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet, dann löst man die Knochen aus und schneidet das Fleisch in grobe Würfel. Diese werden mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran gewürzt, zusammen mit Zwiebelwürfeln und einigen Knoblauchzehen in einen Steintopf eingelegt und mit der Essig-Blut-Mischung und dem Rotwein übergossen. Das so vorbereitete Wildbret lässt man über Nacht kühl gestellt durchziehen.

Am nächsten Tag wird der Schweinebauch entschwartet, ausgelöst und in Würfel geschnitten. Diese würzt man schwach mit Salz und Pfeffer und brät sie an, bis sie gut braun sind. Die marinierten Hasenstücke werden abgetrocknet, in Mehl gewälzt und ebenfalls angebraten. Nun legt man zunächst die Schweinefleischwürfel und dann das Hasenfleisch in einen rustikalen Steintopf, überstreut es mit geriebenem Pumpernickel, gibt die Marinade wieder zu und kocht alles zusammen kurz auf. Jetzt wird der Topf mit Brotteig gut abgedeckt, und man lässt ihn für etwa 2 Stunden im Ofen vorsichtig backen.

Zutaten:

Preiselbeerauce

Die Beeren lässt man zusammen mit den Gewürzen und dem Honig im Weißwein etwa 5 Minuten kräftig kochen. Anschließend streicht man alles durch ein Sieb und dickt die so entstandene Soße durch weiteres Kochen etwas ein. Zum Schluss wird sie mit etwas süßer Sahne verfeinert.

Semmeltorte :

Harte Brötchen oder Brot schneidet man in Scheiben und weicht diese zusammen mit den gehackten Nüssen in heißer Milch ein. Mit den Eiern stellt man daraus einen Teig her, der eine ähnliche Konsistenz hat wie Teig für Semmelknödel.

Nun streicht man eine Kastenform mit Schmalz aus, drückt den Teig hinein und backt die Semmeltorte bei 200 GradC etwa 40 Minuten lang. Anschließend wird die Form gestürzt und die knusprige Torte in daumendicke Scheiben geschnitten. Sie muss sofort serviert werden, da sie nur dann gut schmeckt, wenn sie ganz frisch aus dem Ofen kommt.

Der Topf kommt bei diesem rustikalen Gericht auf den Tisch, die Soße und die Semmeltorte werden a part gereicht.

Bei der Herstellung dieses Gerichtes ist die gute zeitliche Abstimmung ganz besonders wichtig.

Butterhase

Zutaten

2		Hasenrücken
		Pfeffer
		Salz
1	Teel.	Gemahlene Kräuter der Provence
250	Gramm	Butter
1	klein.	Schalotte
800	Gramm	Edelpilze
1		Schalotte
1	Essl.	Schnittlauch
1		Ei(gelb)

Zubereitung

Die Hasenrücken häuten, sichtbares Fettgewebe entfernen. Links und rechts des Rückgrates die Rückenfilets am Knochen anlösen. Das Fleisch pfeffern und salzen und fünf Minuten ruhen lassen. 1/5 der Butter im Bräter schmelzen. Die Hasenrücken bei mittlerer Hitze auf der Fleischseite kurz anbraten. Die Rücken auf die Karkasse stellen und zwischen Rückenfilets und Rückgrat die gemahlene Kräuter der Provence streuen. Den Bräter in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben und das Fleisch ca. 20 Minuten braten. Nach 10 Minuten Bratzeit die feingewiegte Schalotte zu den Rücken geben. Die Hälfte der Butter verflüssigen und die Rücken während der Bratzeit zweibis dreimal begießen. Die Rücken aus dem Bräter nehmen, in Alufolie einschlagen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Fond durchsehen, in einer Kasserolle die Flüssigkeit eindampfen und abkühlen lassen. Im Wasserbad aus dem Eigelb und der restlichen Butter eine Buttersosse anschlagen, tropfenweise den Bratenfond in die Soße einarbeiten, mit Pfeffer und Salz abschmecken. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, die feingewiegte Schalotte zufügen und kurz mit angehen lassen. Die geputzten und in Stücke geschnittenen Edelpilze zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten schmoren. Die Pilze pfeffern und salzen, den feingeschnittenen Schnittlauch unterheben und zu den vom Knochen gelösten Rückenfilets servieren.

Beilage In Butterschmalz goldgelb gebratene Scheiben vom Serviettenknödel.

Dibbehas (Hase im Topf)

Zutaten

40 Gramm Butterschmalz
1 Küchenfertiger zerteilter
-- Hase
(ersatzweise 1 Kaninchen)
500 Gramm Geräucherter
durchwachsener
-- Speck
(in Scheiben)
2 Zwiebeln
1/2 Ltr. Brühe
1 Feingehackte
Knoblauchzehe
6 Pfefferkörner
4 Wacholderbeeren
1 Prise Thymian
1 Prise Majoran
1 Prise Piment
1 Prise Kümmel
1 Prise Koriander
1 Prise Fenchel
2 Nelken
2 Lorbeerblätter
1 kg Kartoffeln
1/2
3 Zwiebeln
Salz
Pfeffer
1 Stängel Majoran

Zubereitung

Butterschmalz erhitzen, Hasenteile mit einigen Speckscheiben zusammen darin von allen Seiten anbraten. Zwiebeln vierteln, dazugeben und mitbraten. Mit Brühe ablöschen, alle Gewürze hinzufügen und 45 Minuten schmoren. Kartoffeln in Scheiben, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Hasenteile und Speck aus dem Topf nehmen und die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb gießen. Abwechselnd restliche Speckscheiben, Hasenteile, Zwiebeln und Kartoffeln in den Topf schichten, mit Speckscheiben abschließen. Schmorflüssigkeit mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, darübergießen und alles 45 Minuten schmoren. Majoranblättchen abzupfen und den Dibbehas damit bestreuen.

Dippehas (Hase im Topf)

Zutaten

1		Hase
1	kg	Schweinebauch
		Pfeffer
		Salz
		Schweineschmalz
2		Dicke Zwiebeln
		Dörre Zwetschen
	Etwas	Trockenes Brot
	Etwas	Lebkuchen
1		Lorbeerblatt
		Wacholderbeeren
		Koriander
		Pfefferkörner
		Majoran
1/2	Ltr.	Spätburgunder
		Brotteig
1		Bräter

Zubereitung

Den Hasen zerlegen und die Stücke mit Salz und Pfeffer einreiben. In Schweineschmalz anbraten. Die gewürfelten Zwiebeln, Zwetschen und die Gewürze dazugeben. Etwas Brot und Lebkuchen daranreiben und mit Spätburgunder aufgießen. Den Brotteig auswellen und wie einen Deckel obenauflegen. Dann den Bräter schließen und den Dippehas im Backofen ca. 90 Minuten bei 180°C garen lassen.

Den verbliebenen Sud durchsiehen, evtl. etwas nachwürzen und zu einer Sauce etwas eindicken.

Die Menge des Brotteiges hängt von der gewünschten Dicke und der Größe des Bräters ab. Normalerweise wird der Brotteig etwa 1 1/2 cm dick ausgewellt.

Dippehase

Zutaten

- 1 Zerlegten Wildhasen
Alternativ: die
-- entsprechende Menge
-- Hasenkeulen
- 750 Gramm Schweinenacken
- 2 Zwiebeln
- 150 Gramm Dunkles Roggenbrot
- 2 Essl. Johannisbeergelee (evtl.
-- mehr)
- 3/4 Ltr. Trockenem Rotwein
Nelken, Lorbeer, Salz und
-- Pfeffer
Brotteig
-- (vom Bäcker oder
-- Backmischung)

Zubereitung

Den Schweinenacken würfeln, zusammen mit den Hasenteilen portionsweise anbraten, jeweils mit Salz und Pfeffer würzen, mit den in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Lorbeer und Nelken nach Gusto in einen schweren Schmortopf schichten. Den Johannisbeergelee darüber löffeln. Rotwein mit dem feingeriebenen Roggenbrot aufkochen und in den Schmortopf gießen. Deckel auf den Topf, mit Brotteig verschließen und bei 180 Grad ca. 2 Stunden in den Ofen tun. Dazu Rotkohl, Kartoffelklöße, und ein schöner Rotwein. Und - bitte machen Sie den Topf erst bei Tisch auf. Die Duftwolke, die einem entgegenkommt, wenn man - mühsam - den Teig weghebelt hat, ist wirklich einmalig.

Feiner Wildsalat

Zutaten

200	ml	Wildbrühe Fertigprodukt
160	Gramm	Hasenrückenfilet
100	Gramm	Feldsalat
75	Gramm	Pfifferlinge
150	Gramm	Braune Champignons
1		Zwiebel
1	Essl.	Öl
		Salz u. Pfeffer
2	Essl.	Himbeeressig
60	Gramm	Saure Sahne
1/2	Essl.	Senf
1/2	Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Die Wildbrühe aufkochen lassen. Die Filets bei mittlerer Hitze hineingeben 10 Minuten gar ziehen lassen. Aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.

Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Pilze putzen und die Champignons in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Die Pilze dazugeben, mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Pro Rezept die Hälfte des Essigs und 5 Esslöffel der Wildbrühe dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und unter die Pilze mischen.

Den Salat auf die Teller verteilen und die Fleisch-Pilz-Mischung darüber geben.

Die Sahne mit dem Senf, dem restlichen Essig, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat geben. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, fein schneiden und über den Salat streuen.

Feiner Wildsalat (Hase)

Zutaten

200	ml	Wildbrühe
160	Gramm	Hasenrückenfilet
100	Gramm	Feldsalat
75	Gramm	Pfifferlinge
150	Gramm	Braune Champignons
1		Zwiebel
1	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Himbeeressig
60	Gramm	Saure Sahne
1/2	Essl.	Senf
1/2	Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Die Wildbrühe aufkochen lassen. Die Filets bei mittlerer Hitze hineingeben, 10 Minuten gar ziehen lassen. Aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.

Den Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Pilze putzen und die Champignons in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Die Pilze dazugeben, mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Pro Rezept die Hälfte des Essigs und 5 Esslöffel der Wildbrühe dazugeben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und unter die Pilze mischen. Den Salat auf die Teller verteilen und die Fleisch-Pilz-Mischung darüber geben.

Die Sahne mit dem Senf, dem restlichen Essig, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat geben. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, fein schneiden und über den Salat streuen.

Flambierter Hasenrücken

Zutaten

2		Hasenrücken oder Keulen, -- gespickt
50	Gramm	Fetten Speck
50	Gramm	Butter oder Margarine
40	ml	Calvados
5		Wacholderbeeren Pfeffer Wildgewürz Salz
250	ml	Brühe
375	ml	- saure Sahne
1	Essl.	Mehl Evtl. etwas Speisestärke
4		Äpfel
4	Teel.	Preiselbeeren

Zubereitung

Die Hasenrücken auftauen, mit Haushaltspapier trockentupfen und würzen. Den Speck in Scheiben schneiden, die Fettpfanne damit auslegen.

Die Hasenrücken darauflegen, die Butter oder Margarine darüber verteilen, in den Backofen setzen und bei 200-250 Grad 40 Minuten braten.

Das Fleisch auf eine vorgewärmte Platte geben. Einige zerdrückte Wacholderbeeren an den Bratensatz geben, die heiße Brühe dazugießen und aufkochen lassen.

Die Sahne mit dem Mehl verrühren, die Soße damit binden und mit Salz abschmecken. Die Äpfel ausstechen, so rechtzeitig im Backofen bei 200 Grad 15 Minuten backen, dass sie mit dem Fleisch zusammen gar werden. Die Äpfel um die Hasenrücken legen und mit Preiselbeeren füllen. Zwei Gläser Calvados erwärmen, über die Rücken gießen und flambieren.

Dazu gibt es Kartoffelkroketten oder Klöße.

Gebratene Hasenfilets auf Reis

Zutaten

25	Gramm	Butter (1)
5		Nelken (1)
2	Tassen	Langkornreis
40	ml	Fleischbrühe
40	ml	Weißwein
1	Teel.	Weinessig
2		Nelken (2)
3	Teel.	Grüne Pfefferkörner -- zerdrückt
2		Eigelb
150	Gramm	Butter zerlassen, (2)
4		Hasenfilets ausgelöst Salz weißer Pfeffer
1	Teel.	Thymian, getrocknet
1		Butter (3)
1	Essl.	Öl
2		Orangen

Zubereitung

Die Butter (1) in einem Topf zerlassen, die Nelken (1) darin anbraten, den Reis zugeben und mit der Fleischbrühe auffüllen, 15 Minuten ausquellen lassen.

Für die Sauce den Wein mit dem Essig, den Nelken (2) und den Pfefferkörnern zum Kochen bringen und auf 3-4 El reduzieren (einkochen). Dann durch ein feines Sieb passieren. Die Eigelbe hineinrühren und bei milder hitze dicklich werden lassen. Dann tropfenweise die flüssige Butter (2) einschlagen, bis eine dickliche Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken.

Die Hasenfilets mit Salz, Pfeffer und Thymian rundum einreiben. Butter (3) und Öl erhitzen, die Hasenfilets hineingeben und von allen Seiten gut anbraten. Die Hitze herunterschalten und noch 5-6 Minuten ziehen lassen.

Die Orangen gut waschen, in dünne Scheiben schneiden und eine Platte damit auslegen. Die Hasenfilets in Scheiben aufschneiden und auf die Orangenscheiben legen.

Dazu eingemachte Preiselbeeren.

Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce

Zutaten

2		Äpfel grün
1		Baby Ananas
150	Gramm	Hasenrückenfilet
1		Karambole
1		Piccolo
1		Netz Rosenkohl
100	Gramm	Speck
1	Pack.	Wacholder
2		Zwiebeln

Zubereitung

Das Hasenrückenfilet salzen, pfeffern und in einer Pfanne kurz anbraten. Die Äpfel schälen, reiben und mit Toastbrotwürfeln, Salz, Pfeffer und einem Ei vermengen. Diese Mischung auf die Hasenrückenfilets geben und im Ofen überbacken. Den Rosenkohl entblättern, halbieren und in einem Topf kochen. Speck und Zwiebeln würfeln und anschwitzen. Weißwein reduzieren lassen, mit Sahne und einem Brühwürfel auffüllen. Ein paar von den Wacholderbeeren dazugeben und leicht aufmixen, so dass der Wacholder etwas zerbröselt. Die Sauce auf einen Teller geben, das Fleisch darüberlegen und mit dem Rosenkohl, den Zwiebeln und dem Speck garnieren. Weitere Speck- und Zwiebelwürfel in einer Pfanne auslassen. Aus Mehl, Milch und Ei einen Pfannkuchenteig rühren, die Zwiebel-Speck-Mischung mit hineingeben und einen Pfannkuchen backen. Diesen in der Pfanne servieren.

Gedünsteter Hase

Zutaten

1		Hasenrücken
120	Gramm	Butter
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
		Pimentkörner Neugewürz
1		Lorbeerblatt
3/4	Ltr.	Kalbsknochenbrühe, dunkel
100	ml	Rotwein
		Perlzwiebeln
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Ein Hasenrücken wird gewaschen, abgehäutelt, in Stücke zerteilt und diese in einer Kasserolle auf 12 dkg frischser Butter, etwas klein geschnittenem Suppengemüse, einigen Zwiebelscheiben, einigen Neugewürzkörnchen und 1 Lorbeerblatt angeröstet. Dann gießt man 3/4 Liter dunkle Kalbsknochenbrühe unter und lässt alles, gut zugedeckt, 3/4 Stunden dünsten. Dann seihst man die Brühe durch, gibt das Fleisch wieder hinein und lässt das Ganze mit einem Glas Rotwein, einigen Perlzwiebeln noch einmal aufkochen, würzt nach Geschmack mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer, füllt das Ganze in Fleischgläser und sterilisiert noch 40 bis 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch wird die Sauce mit etwas guter Buttereinbrenne verdickt.

Gedünsteter Hasenauflauf in Pfeffersauce

Zutaten

4		Hasenläufe
1		Zwiebel
3	Zehen	Knoblauch
2		Karotten
1		Gelbe Rübe
1	Essl.	Grüne Pfefferkörner
1	Zweig	Thymian
1		Lorbeerblatt
125	ml	Kräftigen Rotwein
1	Teel.	Dijonsenf
		Öl zum Anbraten
125	ml	Sauerrahm
1	Essl.	-2 Mehl
1/2	Ltr.	Rindsuppe
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden. Karotten und gelbe Rüben waschen, in 1 cm große Würfel schneiden.

Hasenläufe mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf etwas Öl erhitzen, die Hasenläufe darin goldgelb anbraten. Herausnehmen und das geschnittene Gemüse (Karotten, gelbe Rübe, Zwiebel, Knoblauch und Thymian) darin goldgelb anrösten, danach mit Rotwein ablöschen, Lorbeerblatt begeben, mit der Rindsuppe aufgießen, auskochen und die Hasenläufe wieder hineingeben.

Bei kleiner Flamme die Hasenläufe ca. 45 Minuten bis 1 Stunde weich dünsten.

Wenn die Hasenläufe weich sind, herausnehmen und beiseite stellen.

Sauerrahm, Mehl und etwas überkühlte Sauce vom Hasenlauf in eine Schüssel geben und glattrühren, anschließend in die Sauce einrühren, weitere 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verkocht. Die Sauce mit Salz und Senf abschmecken.

Lorbeerblatt entfernen, die Sauce pürieren und anschließend durch ein Sieb abseihen. Die Hasenläufe wieder in die Sauce geben, aufwärmen und mit den grünen Pfefferkörnern abschmecken. Mit Preiselbeeren und Kroketten servieren.

Tip: Sie können die Sauce auch mit etwas frischem Blut statt Mehl binden.

Dafür wird das Blut in die Sauce eingerührt gut auskochen lassen, Pürieren, anschließend durch ein feines Sieb passieren. Das Blut muss unbedingt ganz frisch sein und sollte am selben Tag verkocht werden!

Gefüllte Hasenkeule

Zutaten

2		Hasenkeulen
		Salz, Pfeffer
100	Gramm	Hühnerbrust
2	Essl.	Pistazien
1	Essl.	Rosinen
20	ml	Cognac
100	Gramm	Obers
1		Schweinsnetz
	Etwas	Röstgemüse
		-- (feingewürfelte
		-- Sellerie, Karotten,
		-- Zwiebel, wenig Lauch)
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Zweig	Thymian
2		Knoblauchzehen
3-4		Wacholderbeeren
1	Stück	Bitterschokolade
8		Dörripflaumen
1	Essl.	Kalte Butter

ALS BEILAGE
Schupfnudeln

FÜR DIE GARNITUR
Thymianzweige

Zubereitung

Die Hasenkeulen hohl auslösen, d. h. den Knochen herauslösen ohne das Fleisch nachhaltig zu verletzen. Das Hühnerfleisch zwei Mal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit Obers, Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine zu einer sämigen Farce verarbeiten. Die in Cognac eingeweichten Rosinen sowie die Pistazien in die Farce einrühren.

Die Hasenkeulen mit Salz, Pfeffer würzen, mit der Farce füllen und in das Schweinsnetz einwickeln. In einer Bratpfanne die Hasenkeulen nicht zu scharf anbraten. Röstgemüse zugeben, kurz mitrösten, danach mit Rotwein ablöschen. Wacholderbeeren, Thymian und Knoblauch begeben. Zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden schmoren. Die Keulen aus der Pfanne nehmen. Bitterschokolade in den Saft einrühren, Dörripflaumen einige Zeit mitkochen. Pfanne von der Hitze nehmen und die Sauce mit kalter Butter binden.

Dazu passen am besten Schupfnudeln. Letztere mit den aufgeschnittenen Keulen und der Schokoladensauce auf Tellern anrichten, mit Thymianzweigen garnieren.

Gefüllter Hasenbraten

Zutaten

1 Hase (küchenfertig, mit
Bauchlappen, ohne Kopf,
ca. 1,8 kg)

MARINADE

1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
7 Wacholderbeeren
4 Gewürznelken
2 Lorbeerblätter
1/2 Bund Thymian
1 Ltr. Rotwein
50 ml Rotweinessig

FÜLLUNG

20 Gramm Getrocknete Steinpilze
2 Scheiben Weizentoastbrot
100 Gramm Gänseleber
1 Zwiebel
6 Zweige Thymian
500 Gramm Kalbshack
Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 Breite Scheiben grüner
Speck (Ó ca. 60 g)
80 Gramm Gänseschmalz
25 Gramm Mehl
25 Gramm Butter
Zucker

Zubereitung

1. Den Hasen kalt abspülen, trockentupfen und auf den Rücken legen. Knochen auslösen. (Das Fleisch mit einem scharfen Messer knapp an den Knochen entlang von den Rippen lösen. Das Rückgrat vorsichtig vom Kopf her freilegen, dabei auf keinen Fall die Haut verletzen. Das letzte Stück vom Rückgrat mit der Schere abknipsen. -

Knochen für Fond verwenden -) 2. Den ausgelösten Hasen in einen großen Gefrierbeutel legen. Suppengrün, Zwiebeln und Knoblauch putzen, grob würfeln und mit den Gewürzen zum Hasen legen. Rotwein und Essig mischen, über den Hasen in den Gefrierbeutel gießen, so dass das Fleisch ganz bedeckt ist. Den Gefrierbeutel fest verschließen und den Hasen 24 Stunden darin marinieren. 3. Steinpilze in 1/8 l warmem Wasser 30 Minuten einweichen. Abtropfen lassen, den Sud auffangen. Steinpilze grob hacken. Toastbrot in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Gänseleber fein würfeln. Zwiebel fein würfeln. Thymian von den Zweigen zupfen und fein hacken. Steinpilze, Gänseleber, Zwiebeln und Thymian mit dem Kalbshack verkneten. Herzhaft salzen und pfeffern. 4. Den Hasen aus der Marinade nehmen, trockentupfen und aufgeklappt auf den Rücken legen. Die Hackmasse in das Innere des Hasen füllen. Die Füllung mit den Bauchlappen bedecken. Den Bauch mit den grünen Speckscheiben fest umlegen und mit Küchengarn umwickeln. Vorder- und Hinterläufe zusammenbinden.

5. Die Marinade mit Gemüse und Steinpilzwasser in einen großen Bräter geben. Den Hasen in den Sud legen. Das Gänseschmalz stark erhitzen und über den Hasen gießen. Das Ganze langsam aufkochen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 160° auf der 2. Einschubleiste von unten 4 1/2 Stunden zugedeckt garen. Nach der Hälfte der Garzeit den Hasen vorsichtig einmal wenden (Gas 1-2, Umluft 4 Stunden bei 140°). 6. Mehl und Butter verkneten, einfrieren. Den Hasen nach Ende der Garzeit vorsichtig aus dem Bräter heben und warm halten. Die Röststoffe am Brätterrind mit einem Pinsel lösen. Thymianzweige und Lorbeer entfernen. Sud mit dem Schneidstab pürieren. Sauce durch ein feines Sieb passieren, wenn nötig entfetten und aufkochen lassen. Mehlbutter grob hacken, unter die kochende Sauce rühren und 7-10 Minuten offen einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. 7. Den Hasen auf einer großen Platte anrichten. Das Küchengarn entfernen. Die Knochen der Vorder- und Hinterläufe einfach herausziehen. Den Speck entfernen. Hasen mit der Sauce zusammen servieren. Dazu passen gehobelte frische Trüffel und Baguette.

Gefüllter Hasenrücken im Wirsingmantel mit Flambierter Apfelsauce

Zutaten

4	Filet vom Hasenrücken
8	M.-große Wirsingblätter
80 Gramm	Waldpilze: Pfifferlinge u.a.), frisch
120 Gramm	Kalbfleisch, mager
25 Gramm	Magerspeckwürfel
15 Gramm	Schalotten in Würfeln
1	Ei
60 Gramm	Öl
1 Zweig	Rosmarin
20 Gramm	Butter
500 Gramm	Äpfel, säuerlich
100 Gramm	Wein, weiß
100 Gramm	Apfelsaft
40 Gramm	Zucker
40 Gramm	Calvados
20 Gramm	Butterschmalz
50 Gramm	Sahne
25 Gramm	Butter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die gesäuberten Pilze sehr klein hacken. Speck und Schalotten in Butter anschwitzen, die Pilze zufügen und solange abschwenken bis die entstandene Flüssigkeit verdampft ist. Mit Vollei binden unter ständigen rühren. Kalt stellen. Mit dem feindurchgelassenen Kalbfleisch vermengen und würzen. Die Wirsingblätter blanchieren und den Strung (Rispe) ausschneiden. Die Hasenfiles mit Klarsichtfolie bedecken und zur Roulade platieren. Würzen und den geh. Rosmarin dazu geben. Mit der Kalbfleischfarce bestreichen. Zur Roulade formen. In die gewürzten Wirsingblätter einrollen. Mit dem Öl bei 180°C anbraten. Bei 150°C mittlere Schiene im Ofen ca. 30 Min. Garen.

Flambierte Apfelsauce: Die Äpfel von der Schale und dem Gehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Das Butterschmalz mit dem Zucker in einem Topf erhitzen. Die Apfelwürfel zugeben und glacieren. Nach kurzer Zeit mit Calvados flambieren. Apfelsaft und Wein zugeben und alles bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Die kalte Butter in Stücke schneiden und mit dem Zauberstab in die kochende Sauce einarbeiten. Die aufgeschlagene Sahne im letzten Moment in die Sauce geben aromatisieren und servieren.

Gefüllter Hasenrücken mit Quendel Sauce

Zutaten

1	Hasenrücken
2	Kartoffeln
1	Zucchini
100 Gramm	Butter
2	Schalotten
80 Gramm	Kalbfleisch
40 Gramm	Sahne
	Schweinenetz
	-- (beim Metzger bestellen)
	Sherry
	Thymian
	Innereien
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln kochen und raspeln, anschließend Zucchinistreifen dazugeben und in Butter ausbacken.

Hasenrücken von unten auslösen. Das Kalbfleisch mit Sahne in der Küchenmaschine so lange vermengen bis eine Farce entsteht. Die Farce muss anschließend auf den Hasenrücken gegeben werden und das ganze mit dem Schweinenetz einschlagen.

Der eingeschlagene Hasenrücken wird dann scharf angebraten und im Ofen ca. 10 - 15 Minuten bei 200 ° C gegart. Danach kurz ruhen lassen.

Für die Thymiansauce werden die ausgelösten Knochen und die Gemüseabschnitte in Wasser zu einem Fond ausgekocht. Den Fond lässt man mit Sahne einreduzieren und schmeckt ihn im Anschluss mit Sherry, Salz, Pfeffer und Thymian ab.

Die Innereien anbraten und beim Anrichten zusammen mit einem Thymianzweig als Garnitur verwenden.

Gemischter Salat mit Gebratenem Hasenfilet

Zutaten

150	Gramm	Grüne Bohnen
		Salz
200	Gramm	Gemischte Salatblätterz.B.
		-- Chicoree, Radicchio,
		-- Frisee
100	Gramm	Champignons
1		Birne
1/2		Zitrone Saft davon
200	Gramm	Hasenfilet
		Pfeffer frisch gemahlen
2	Essl.	Öl

FÜR DIE MARINADE

2	Essl.	Rotwein
1	Teel.	Senf
3	Essl.	Aceto balsamico
5	Essl.	Öl

AUSSERDEM

2	Essl.	Gehackte Walnüsse
		Aluminiumfolie

Zubereitung

1. Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 5 Minuten bissfest garen. Abgießen und abschrecken. Die Salatblätter putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.
2. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Birne schälen, halbieren, entkernen und der Länge nach in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Das Filet würzen und scharf anbraten (3 bis 5 Minuten). Filet in Alufolie wickeln und den Bratenfond mit den Marinadezutaten ablöschen. Das Filet in Scheiben schneiden.
4. Salatzutaten auf 4 Tellern anrichten, mit der Marinade beträufeln und mit Hasenfiletscheiben und den Walnüssen belegen.

Geschmorte Hasenkeulen mit

Zutaten

4	Hasenkeulen (je 350 g)
	Salz
	Pfeffer a. d. Mühle
2	Rote Zwiebeln
1/2	Porreestange
1	Möhre
1	Apfel
1	Lorbeerblatt
1 Teel.	Wacholderbeeren
40 Gramm	Butterschmalz
100 Gramm	Zwetschgenmus
100 ml	Roter Portwein
200 ml	Rotwein, -- badischer Spätburgunder
200 ml	Wildfond (a. d. Glas)
15 Gramm	Speisestärke
20 ml	Zwetschgenwasser

Zubereitung

Die Keulen mit einem scharfen Messer vorsichtig häuten, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln und das Gemüse putzen und grob würfeln. Den Apfel waschen und mit der Schale würfeln. Das Lorbeerblatt an den Rändern einreißen. Den Wacholder mit einem Topfboden unter Folie zerdrücken. Das Butterschmalz im Bräter erhitzen, die Keulen darin von beiden Seiten anbraten. Alle vorbereiteten Zutaten dazugeben und leicht anrösten. Das Zwetschgenmus in der Mitte des Bräters anrösten. Die Hasenkeulen mit Portwein, Rotwein und Wildfond aufgießen und zugedeckt bei milder Hitze etwa 1 Stunde schmoren. Die Keulen dabei ab und zu wenden, dann aus dem Schmorfond nehmen und zugedeckt warm stellen. Den Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf umgießen, das Gemüse dabei mit einer Kelle gut ausdrücken. Den Fond bei starker Hitze auf 250 ml einkochen lassen. Die Speisestärke in 4 El kaltem Wasser auflösen, zum Binden in den Fond gießen und aufkochen. Die Sauce mit Zwetschgenwasser und Pfeffer würzen und über die Keulen gießen.

Geschmorte Hasenkeulen mit Zwetschgenmus

Zutaten

4		Hasenkeulen a je 350 g
		Salz
		Pfeffer
2		Rote Zwiebeln
100	Gramm	Lauch
80	Gramm	Karotte
100	Gramm	Apfel
2		Lorbeerblätter
1	Teel.	Wacholderbeeren
40	Gramm	Butterschmalz
100	Gramm	Zwetschgenmus
100	ml	Roter Portwein
200	ml	Rotwein
200	ml	Wildfond
20	Gramm	Speisestärke
20	ml	Zwetschgenwasser

Zubereitung

Die Keulen mit einem scharfen Messer vorsichtig häuten, salzen und pfeffern.

Die Zwiebeln und das Suppengemüse putzen und grob würfeln. Den Apfel waschen und mit der Schale würfeln. Das Lorbeerblatt an den Rändern einreißen. Den Wacholder mit einem Topfboden unter Folie zerdrücken.

Das Butterschmalz im Bräter erhitzen, die Keulen darin von beiden Seiten anbraten. Alle vorbereiteten Zutaten dazugeben und leicht anrösten. Das Zwetschgenmus in der Mitte des Bräters anrösten.

Die Hasenkeulen mit Portwein, Rotwein und dem Wildfond aufgießen und zugedeckt bei milder Hitze etwa 1 Stunde schmoren. Die Keulen dabei ab und zu wenden, dann aus dem Schmorfond nehmen und zugedeckt warm stellen.

Den Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf umgießen, das Gemüse dabei mit einer Kelle gut ausdrücken. Den Fond bei starker Hitze einkochen lassen (bei 4 Port.: auf etwa 250 ml). Die Speisestärke in kaltem Wasser (bei 4 Port.: 4 tb) auflösen, zum Binden in den Fond gießen und aufkochen. Die Sauce mit Zwetschgenwasser und Pfeffer würzen und über die Keulen gießen.

Dazu passt ein sanftes Topinamburpüree.

Geschmorte Wildhasenkeulen mit Schokoladen-Kirsch-Chutne

Zutaten

FÜR DAS FLEISCH	
1/2	Teel. Pimentkörner
1/2	Teel. Schwarze Pfefferkörner
1	Sternanis
1	cm Zimtrinde
5	Wacholderbeeren
400	ml Rotwein
1	Essl. Zucker
4	Wildhasenkeulen -- (küchenfertig)

FÜR DIE SAUCE	
1	Möhre
1	Zwiebel
120	Gramm Knollensellerie Salz und Pfeffer
2	Essl. Öl
1	Teel. Tomatenmark
1/4	Ltr. Geflügelbrühe
1	Lorbeerblatt
1	Streifen Unbehandelte -- Orangenschale
1	Streifen Unbehandelte -- Zitronenschale
1	Thymianzweig
1	Scheibe Frischer Ingwer
30	Gramm Kalte Butter

FÜR DAS CHUTNEY	
60	Gramm Zwiebel
100	Gramm Knollensellerie
1	Essl. Öl
50	ml Rotwein

50	ml	Portwein
125	ml	Sauerkirschsaft
12	Gramm	Pektin
10	Gramm	Zucker
2	cm	Zimtrinde
1	Scheibe	Frischer Ingwer
300	Gramm	Entsteinte Kirschen
		-- (aus dem Glas) halbiert
1	Essl.	Zartbitter-Kuvertüre
		-- geraspelt

Zubereitung

1. Für die Marinade Piment, Pfeffer, Sternanis, Zimt und die etwas angedrückten Wacholderbeeren in einem Topf ohne Fett leicht anrösten, Rotwein und Zucker hinzufügen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Marinade abkühlen lassen, die Hasenkeulen hineinlegen und darin zugedeckt im Kühlschrank 1 Tag marinieren.
2. Für die Sauce Möhre, Zwiebel und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Hasenkeulen mit der Marinade in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, Marinade auffangen und die Gewürze aufbewahren. Die Keulen trockentupfen, salzen und pfeffern und in einem Topf bei milder Hitze im Öl von allen Seiten hell anbraten.
3. Die Keulen wieder herausnehmen und das Gemüse im Topf leicht andünsten. Tomatenmark dazugeben und gut vermischen, mit einem Drittel der Marinade ablöschen und sirupartig reduzieren lassen. Den Vorgang mit der restlichen Marinade wiederholen. Die Brühe dazugießen, die Keulen wieder hineinlegen und alles bei milder Hitze knapp 1,5 Stunden schmoren lassen. 30 Minuten vor Garzeitende Piment, Pfeffer, Sternanis, Zimt und Wacholder wieder hineingeben. Zum Schluss Lorbeerblatt, Orangen- und Zitronenschale, Thymian und Ingwer einlegen, kurz ziehen lassen und wieder entfernen.
4. Die Keulen herausnehmen und warm halten, den Schmorsud mit dem Gemüse durch ein Sieb gießen, das Gemüse dabei etwas ausdrücken. Die Sauce auf gewünschte Konsistenz einreduzieren, die Butter in kleinen Stückchen hineingeben und darin schmelzen lassen.
5. Für das Chutney Zwiebel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze im Öl andünsten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit dem Kirschsaft auffüllen. Das Pektin mit Zucker vermischen, unter die lauwarmer Flüssigkeit rühren und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Zimt, Ingwer und Kirschen hineingeben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Zum Schluss Zimt und Ingwer wieder entfernen und die Kuvertüreraspel hineinrühren.
6. Die Wildhasenkeulen mit der Schmorsauce und dem Chutney auf vorgewärmten Tellern anrichten.
Dazu passen frische Spätzle.

Geschmorte Wildhasenkeulen mit Schokoladen-Kirsch-Chutney

Zutaten

FÜR DAS FLEISCH	
1/2	Teel. Pimentkörner
1/2	Teel. Schwarze Pfefferkörner
1	Sternanis
1	cm Zimtrinde
5	Wacholderbeeren
400	ml Rotwein
1	Essl. Zucker
4	Wildhasenkeulen -- (küchenfertig)

FÜR DIE SAUCE	
1	Möhre
1	Zwiebel
120	Gramm Knollensellerie Salz und Pfeffer
2	Essl. Öl
1	Teel. Tomatenmark
1/4	Ltr. Geflügelbrühe
1	Lorbeerblatt
1	Streifen Unbehandelte -- Orangenschale
1	Streifen Unbehandelte -- Zitronenschale
1	Thymianzweig
1	Scheibe Frischer Ingwer
30	Gramm Kalte Butter

FÜR DAS CHUTNEY	
60	Gramm Zwiebel
100	Gramm Knollensellerie
1	Essl. Öl
50	ml Rotwein

50	ml	Portwein
125	ml	Sauerkirschsaft
12	Gramm	Pektin
10	Gramm	Zucker
2	cm	Zimtrinde
1	Scheibe	Frischer Ingwer
300	Gramm	Entsteinte Kirschen
		-- (aus dem Glas) halbiert
1	Essl.	Zartbitter-Kuvertüre
		-- geraspelt

Zubereitung

1. Für die Marinade Piment, Pfeffer, Sternanis, Zimt und die etwas angedrückten Wacholderbeeren in einem Topf ohne Fett leicht anrösten, Rotwein und Zucker hinzufügen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Marinade abkühlen lassen, die Hasenkeulen hineinlegen und darin zugedeckt im Kühlschrank 1 Tag marinieren.
2. Für die Sauce Möhre, Zwiebel und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Hasenkeulen mit der Marinade in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, Marinade auffangen und die Gewürze aufbewahren. Die Keulen trockentupfen, salzen und pfeffern und in einem Topf bei milder Hitze im Öl von allen Seiten hell anbraten.
3. Die Keulen wieder herausnehmen und das Gemüse im Topf leicht andünsten. Tomatenmark dazugeben und gut vermischen, mit einem Drittel der Marinade ablöschen und sirupartig reduzieren lassen. Den Vorgang mit der restlichen Marinade wiederholen. Die Brühe dazugießen, die Keulen wieder hineinlegen und alles bei milder Hitze knapp 1,5 Stunden schmoren lassen. 30 Minuten vor Garzeitende Piment, Pfeffer, Sternanis, Zimt und Wacholder wieder hineingeben. Zum Schluss Lorbeerblatt, Orangen- und Zitronenschale, Thymian und Ingwer einlegen, kurz ziehen lassen und wieder entfernen.
4. Die Keulen herausnehmen und warm halten, den Schmorsud mit dem Gemüse durch ein Sieb gießen, das Gemüse dabei etwas ausdrücken. Die Sauce auf gewünschte Konsistenz einreduzieren, die Butter in kleinen Stückchen hineingeben und darin schmelzen lassen.
5. Für das Chutney Zwiebel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze im Öl andünsten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und mit dem Kirschsaft auffüllen. Das Pektin mit Zucker vermischen, unter die lauwarmer Flüssigkeit rühren und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Zimt, Ingwer und Kirschen hineingeben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Zum Schluss Zimt und Ingwer wieder entfernen und die Kuvertüreraspel hineinrühren.
6. Die Wildhasenkeulen mit der Schmorsauce und dem Chutney auf vorgewärmten Tellern anrichten.
Dazu passen frische Spätzle.

Geschmorter Wildhase

Zutaten

1 Küchenfertiger Hase (2 kg)

BEIZE

1/2 Ltr. Rotwein am besten
Bordeaux

1 Essl. Cognac evtl. mehr
Salz
Pfeffer

1 Zwiebel in Scheiben

ZUM BRATEN

1 Zwiebel

1 Lauchstange

1 Karotte

1/4 Sellerie

2 Knoblauchzehen
-- alles gewürfelt
Öl

1 Dose Stückige Tomaten

50 Gramm Tomatenmark

2 Essl. Mehl

5 Wachholderbeeren

1 Nelke

2 Lorbeerblätter

1 Stück Zimtstange

1/2 Ltr. Fleischbrühe

1/4 Ltr. Rotwein

Etwas Marinade

1 Becher Creme fraiche

Zubereitung

Den abgezogenen, gehäuteten Hasen in große Stücke zerlegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, Rotwein und Cognac darübergießen, feine Zwiebelscheiben zugeben, und die Hasenstücke über Nacht marinieren.

Die Hasenstücke in heißem Öl rundherum anbraten, die kleingeschnittene Zwiebel und das Wurzelgemüse zugeben, etwas Mehl überstäuben und alles kur mitrösten.

Die Fleischbrühe, einen Teil der Marinade und 1/4 l Rotwein zugießen. Den Knoblauch, die Tomaten und das - mark sowie die Gewürze zugeben und alles ca. 1 Stunde schmoren.

Danach die Hasenstücke herausnehmen und warmstellen. Die Soße passieren, die Creme fraiche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage schmecken Spätzle oder Knödel sehr gut dazu.

Geschnetzeltes Hasenfilet in Preiselbeerrahmsauce

Zutaten

640	Gramm	Hasenfilet, mager oder -- -rückenfilet
1	Essl.	Öl Salz Pfeffer aus der Mühle
40	ml	Gin
125	ml	Flüssige Sahne
125	ml	Wildjus, siehe -- separates Rezept
3	Essl.	Verlesene Preiselbeeren
2	Essl.	Geschlagene Sahne

Zubereitung

Hasenfilet in Blättchen schneiden. Pfanne gut erhitzen, Öl dazugeben, das Geschnetzelte kurz und sehr heiß anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Den Bratensatz mit Gin und der flüssigen Sahne ablöschen, einkochen lassen. Wildjus und Preiselbeeren dazugeben, einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschlagene Sahne unterziehen und das Fleisch wieder in die Pfanne zurückgeben, nicht mehr kochen lassen.

Steinpilze putzen, waschen, (falls sie nicht mehr sandig sind, nur mit einem Tuch abreiben) und gut abtropfen lassen. In Scheiben schneiden und in einer Pfanne die Pilze mit der Butter heiß andünsten. Schaloten und Speckwürfel

zugeben und kurz mit andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss die Petersilie dazugeben.

Steinpilze auf den Tellern zu einem Kranz legen und das Geschnetzelte in die Mitte geben, mit der Sauce überziehen und einige Preiselbeeren dazwischenlegen.

Dazu passt: Handgeschabte Spätzle oder Nudeln.

Geschnetzelttes Hasenfilet mit Rosenkohl

Zutaten

1		Hasenrücken
100	Gramm	Champignons
1	Essl.	Cognac
1		Schalotte fein geschnitten
1		Knoblauchzehe fein -- geschnitten
1	Essl.	Frische Preiselbeeren
1	Teel.	Zerriebene Wacholderbeeren
125	ml	Fleischbrühe
125	ml	Kräftigen Rotwein
2	Essl.	Creme Fraiche oder saure -- Sahne
1	Teel.	Mehl
1	Bund	Blattpetersilie fein -- geschnitten
500	Gramm	Rosenkohl
		Butter
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Rosenkohlröschen von unschönen Blättern befreien, sauber waschen und am Stielansatz einschneiden. In einem Liter kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. In kaltem Wasser kurz abschrecken. In einer Pfanne mit Butter ein paar Minuten anrösten und mit Muskat und Salz abschmecken.

Den Hasenrücken enthäuten und entbeinen. Das Fleisch und die Champignons in feine Blättchen schneiden und von allen Seiten bei großer Hitze mit etwas Butter anrösten. Pfeffern und Salzen und auf eine Platte geben.

In der gleichen Pfanne die Schalotten in Butter so lange rösten bis sie goldbraun sind. Knoblauch dazugeben. Bevor alles zu dunkel wird, mit Brühe, etwas Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren.

Den Fleischsaft, der aus dem geschnetzeltten Hasen austrat, in die Pfanne geben. Preiselbeeren und Wacholderbeeren untermischen. Mit dem restlichen Rotwein das Mehl anrühren und damit die Sauce binden. Nicht alles auf einmal einrühren, sondern nach und nach, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Vor dem Anrichten die Petersilie und das Fleisch in die Sauce geben, Creme Fraiche unterziehen und kurz aufkochen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Gespickter Hase auf Siebenbürgener Art

Zubereitung

Aus den fleischigen Teilen des Hasen (Keule, Rücken) schneidet man zweifingerdicke Scheiben, spickt mit Speck, legt die Scheiben 2 Tage in Beize, reibt dann mit Knoblauch ein und brät in heißem Fett. Man gießt ein wenig Wasser darauf und begießt und wendet während des Bratens die Fleischscheiben häufig. Man kann mit Tomatensosse oder jeder anderen Soße servieren. Der Hasenbraten kann auch ohne vorheriges Beizen zubereitet werden.

Gewürztes Hasenragout

Zutaten

2		Hasenkeulen
2		Schultern
80	Gramm	Fett
50	Gramm	Mehl
2		Knoblauchzehen
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
1	Paar	Stengel Thymian
1	Bund	Petersilie
25	klein.	Zwiebel (haselnussgroß)
200	Gramm	Pilze
		Salz
		Pfeffer
500	ml	Weißwein

Zubereitung

Das Fleisch wird in 5 - 6 Stücke geschnitten und in heißem Fett schön braun gebraten. Man streut Mehl darüber, gibt die feingeschnittene Zwiebel, den zerkleinerten Knoblauch dazu, salzt, pfeffert, gießt Wein und die gleiche Menge Wasser dazu und kocht auf. Dann werden das Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian, die kleinen Zwiebeln und die in Viertel geschnittenen Pilze dazugegeben und zugedeckt fertig gedünstet. Vor dem Servieren nimmt man die Petersilie, den Thymian und das Lorbeerblatt heraus. Als Beilage werden Butterreis oder Spaghetti gereicht.

Haasepfeffer Hasenpfeffer

Zutaten

1	Hase in handtellergröße
	-- Teile zerkleinert
	-- von den Knochen
	-- gelöst

	FÜR DIE BEIZE
1/4	Ltr. Essig
1/4	Ltr. Wasser
1	Zwiebel
12	Pfefferkörner
4	Nelken
4	Lorbeerblätter
4	Wacholderbeeren
1	Prise Thymian
1	Prise Piment
1	Prise Koriander
1	Prise Majoran
	Salz, Pfeffer

	AUSSERDEM
	Fett zum Anbraten
2	Möhren
60	Gramm Mehl
1/2	Ltr. Rotwein
4	Essl. Johannisbeergelee
1/2	Tasse Hasenblut oder
	-- Zartbitterschokolade

Zubereitung

Das Fleisch waschen, die Haut abziehen, das Fett abschneiden, aus Essig, Wasser und den Gewürzen (die Nelken werden in die Zwiebel gesteckt, später mitgekocht und vor dem Servieren wieder herausgenommen) eine Beize herstellen, und darin das Hasenklein 2 Tage einlegen. Nun in einem gusseisernen Bräter oder einer großen Fleischpfanne die geputzten, kleingeschnittenen Möhren und das Fleisch im Fett kurz anbraten, das Mehl braun einbrennen, mit dem Rotwein ablöschen und durchkochen lassen, bis das Fleisch weichgekocht ist. Zum Schluss die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, Johannisbeergelee und Hasenblut oder Zartbitterschokolade darunterühren, je nach Wunsch noch etwas Rotwein dazugießen. Beilage: Kartoffelklöße oder Bandnudeln, Rotkraut.

Haasepfeffer (Hasenpfeffer)2

Zutaten

1 Hase (in handtellergroße
-- Teile zerkleinert, von
-- den
-- Knochen gelöst)

FÜR DIE BEIZE

1/4 Ltr. Essig,
1/4 Ltr. Wasser,
1 Zwiebel,
12 Pfefferkörner,
4 Nelken,
4 Lorbeerblätter,
4 Wacholderbeeren,
1 Prise Thymian,
1 Prise Piment,
1 Prise Koriander,
1 Prise Majoran,
1 Prise Salz,
1 Prise Pfeffer,
Etwas Fett zum Anbraten,
2 Möhren,
60 Gramm Mehl,
1/2 Ltr. Rotwein,
3 Essl. Johannisbeergelee, evtl.
-- mehr
1/2 Tasse Hasenblut
Oder
Zartbitterschokolade

Zubereitung

Das Fleisch waschen, die Haut abziehen, das Fett abschneiden, aus Essig, Wasser und den Gewürzen (die Nelken werden in die Zwiebel gesteckt, später mitgekocht und vor dem Servieren wieder herausgenommen) eine Beize herstellen, und darin das Hasenklein 2 Tage einlegen. Nun in einem gusseisernen Bräter oder einer großen Fleischpfanne die geputzten, kleingeschnittenen Möhren und das Fleisch im Fett kurz anbraten, das Mehl braun einbrennen, mit dem Rotwein ablöschen und durchkochen lassen, bis das Fleisch weichgekocht ist. Zum Schluss die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, Johannisbeergelee und Hasenblut oder Zartbitterschokolade darunterühren, je nach Wunsch noch etwas Rotwein dazugießen. Beilage: Kartoffelklöße oder Bandnudeln, Rotkraut.

Has im Topf

Zutaten

1		Küchenfertiger Hase
2		Möhren
400	Gramm	In dünne Scheiben
		-- geschnittener
		-- durchwachsener Speck
3	Essl.	Geriebenes Schwarzbrot,
		-- gehäufte
200	ml	Rotwein
200	ml	Weißwein
200	ml	Essig
1/2	kg	Schweinefleisch vom
		Kamm
50	Gramm	Salz
1	Prise	Muskatblüte
		Pfeffer
3		Zwiebeln
1	Prise	Gemahlene Nelken
1		Lorbeerblatt

Zubereitung

Den Hasen innen und außen waschen, abtrocknen und in ca. 8 Portionen zerlegen. Leber, Herz und Nieren fein hacken, das Schweinefleisch in 'nussdicke' Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen fein hacken und mit den gehackten Innereien und dem Schweinefleisch vermengen. Das geriebene Brot mit Salz, Pfeffer, Muskat und Nelken vermischen. Einen großen Bratentopf mit den Speckscheiben auslegen, darauf die Hälfte der in dünne Scheiben geschnittenen Möhren, dann eine Lage Hasenfleisch, eine Lage Schweinefleisch, ein gehäufter Esslöffel geriebenes Brot. Dann in der gleichen Reihenfolge nochmals, Möhren, Hasenfleisch, Schweinefleisch und zuletzt mit den restlichen Speckscheiben das Fleisch abdecken. Das Fleisch mit dem Wein und dem Essig begießen, eventuell noch etwas Fleischbrühe dazugeben. Den Topf mit einem Deckel fest verschließen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene 90 - 100 Minuten schmoren. Nach dem Garen das Fett etwas abschöpfen

'Man trägt das Fleisch in Ragoutschüsseln zu Kartoffelsalat oder Klößen auf und dies ist namentlich bei Herren ein beliebtes Essen.'

Hase 'Marengo'

Zutaten

1		Küchenfertiger Hase
2		Knoblauchzehen
1		Zwiebel
1		Karotte
1	Stange	Bleichsellerie
2		Salbeiblätter
1		Gewürznelke
1		Lorbeerblatt
1	Zweig	Rosmarin
2	Essl.	Tomatenmark
40	Gramm	Pilze
1	Handvoll	Petersilie
1	Essl.	Butter
200	ml	Weißwein
400	ml	Rotwein
1/2	Tasse	Essig
5	Essl.	Öl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Das Gemüse in zwei EL Öl bei schwacher Hitze dünsten, eine Knoblauchzehe hacken und zusammen mit den Kräutern dazugeben. Zwei Gläser Wein und eine halbe Tasse Essig angießen und unter Umrühren aufwallen lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen, dann die Hasenstücke darin mindestens einen Tag marinieren. Das abgetropfte Fleisch in Öl anbraten. Die Pilze in etwas Butter, etwas Wasser und Salz garen, zwei EL Tomatenmark dazugeben und mit dem restlichen Knoblauch würzen. Die Sauce über das Fleisch gießen und ein Glas Weißwein angießen, dann alles 20 Minuten schmoren lassen. Zuletzt mit Petersilie bestreuen.

Hase a la 'Lumira'

Zutaten

1		Hase
1	Teel.	Rosmarin
1	Teel.	Salbei
1		Anchovis feingehackt
2		Knoblauchzehen
		Olivenöl
150	ml	Weißwein, trocken
100	ml	Aceto Balsamico
		Pfeffer

Zubereitung

Hase in 16 Teile schneiden. Die Stücke in eine feuerfeste Form legen, salzen und pfeffern, etwas Wasser und Öl zugeben. Auf kleiner Flamme beginnen zu kochen.

Feingehackten Rosmarin, Salbei, Knoblauch und Anchovis zusammen mit dem Aceto Balsamico und dem Weißwein vermischen. Die Mischung über den Hasen geben und weiter alles leise köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verkocht oder das Fleisch gar ist.

Sofort heiß mit in Aceto Balsamico eingelegten Schalottenzwiebeln servieren.

Hase auf Schokoladensauce

Zutaten

100	Gramm	Brie
150	Gramm	Hasenrückenfilet
1	Pack.	Frühlingsrollenteig
1	Pack.	Gnocchi
2		Orangen
500	Gramm	Rote Bete vorgekocht
60	Gramm	Saucenlebkuchen
1		Schokoweihnachtsmann
200	ml	Wildfond
1	Pack.	Weinbrandpralinen

Zubereitung

Das Hasenrückenfilet würzen, Einrollen, mit einem Spieß befestigen und in Olivenöl anbraten. Geschrotetes Weißbrot und Rote Bete Würfel in den Frühlingsrollenteig einwickeln, mit einem Spieß befestigen und im Ofen backen. Für die Soße den übrigen Wildfond mit Rotwein Einkochen, mit einem Schuss Sahne verfeinern, einige Weinbrandpralinen einrühren, mit kalt angerührter Stärke abbinden und würzen.

Hase im Eigenen Saft

Zutaten

1		Junger Hase
100	Gramm	Möhren
100	Gramm	Schalotten
6		Knoblauchzehen
60	Gramm	Butter
	Etwas	Thymian
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer
1		Glässchen cognac

Zubereitung

Vom Hasen aus Rücken,Keulen und Schultern das gute,sehnenfreie Fleisch auslösen und in Würfel von ca. 2 cm Kantenlänge schneiden. Die Möhren schaben und in Scheiben schneiden. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen. In einem passenden Topf die Butter zerlassen und alle Zutaten bis auf den Cognac hineingeben. Zugedeckt im Ofen bei 150 grad 4 Stunden garziehen lassen.

Dann die Soße abgießen kräftig durchkochen bis sie eine Bindung bekommen hat und mit dem Cognac aromatisieren und wieder über das Hasenragout gießen und alles im Topf servieren.

Beilage: Nur Weißbrot und ein guter Burgunder

Hase im Eigenen Saft - Leporem Ex Suo Jure

Zutaten

- 1 kg Hase oder Kaninchen
- 2 Essl. Distelöl
- 1/2 Ltr. Fleischbouillon
- 2 Essl. Sojasauce
- 1 Stück Lauch
- 1 Zweig Koriander
- 1 Zweig Dill
- 1/4 Teel. Pfeffer
- 1 Prise Kümmel
- 1 Essl. Liebstöckel
- 1 Essl. Dill
- 1 Essl. Koriander
- 1 Prise Asant (asa fötida) ODER
- 1 Schalotte, gehackt,
-- gedämpft
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 Essl. Minze
- 1/4 Teel. Raute ODER
- 1/2 Essl. Cynar
- 2 Essl. Fischsauce (z.B. Nuoc mam)
- 1/2 Teel. Honig
- 1 Essl. Portwein
- 1 Essl. Weinessig
- Salz
- Pfeffer
- 2 Teel. Maispulver

Zubereitung

Den Hasen in Stücke schneiden und in Öl anbraten. Mit Fleischbouillon und Sojasauce ablöschen und zusammen mit einem Bündel aus Lauch, Dill und Koriander im vorgeheizten Backofen bei 180 oC ca. 1 Stunde schmoren lassen. In der Zwischenzeit aus gemahlenem Pfeffer und Kümmel, gehacktem Liebstöckel, Dill und Koriander, Asant, gehackter Schalotte, Minze und Raute, Fischsauce, Honig, Portwein, Essig und 4 EL Hasenbrühe eine Sauce mischen, diese 15 Minuten köcheln lassen. Absieben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Maispulver binden. Den Hasen aus der Brühe nehmen, anrichten, mit der Sauce begießen, mit Pfeffer bestreuen und servieren.

Vorbereitung: 15 Min. Kochzeit: 70 Min.

ZUM VERGLEICH: Der übersetzte Apicius-Text: Reinige den Hasen, beine ihn aus, dressiere ihn und gib ihn in eine Kasserolle. Gib Öl, liquamen, Brühe, ein Bündel Lauch, Koriander und Dill dazu.

Während dies kocht, stampfe im Mörser Pfeffer, Liebstöckel und Kümmel, Koriander, Laserwurzel, getrocknete Zwiebel, Minze, Raute und Dillsamen, gieße liquamen hinzu, füge Honig und etwas von der Hasenbrühe bei und mische mit defrutum und Essig. Lasse dies aufkochen. Wenn es kocht, binde es mit amulum. Entferne die Spießchen oder Fäden, die zum Dressieren benutzt worden sind, von dem Hasen, gieße die Sauce darüber, bestreue mit Pfeffer und serviere.

Hase im Krautmantel

Zutaten

2		Hasenrückenfilets -- gehäutete
2		Hasenkeulen (hohl ausgelöst) Hasenklein(Rippen, -- Bauchlappen, -- Vorderläufe)
30	ml	Wodka Schweinenetz
6		Weißkrautblätter Pfeffer Salz
60	Gramm	Räucherspeck gewürfelte
5		Kartoffeln mittelgroße
300	ml	Suppe (gezogen aus dem Hasenklein) Füllung:
80	Gramm	Entrindetes Weißbrot,
250	Gramm	Gekochtes Hasenfleisch (von Rippen, Blättern),
1		Ei,
50	ml	Sahne,
2	Prisen	Thymian gemahlen
5		Zerstoßene Wacholderbeeren Muskat Soße:
50	Gramm	Frühstücksspeck -- gewürfelte Thymian
1		Zwiebel klein
150	ml	Rotwein
80	ml	Sahne

Zubereitung

Filets und Keulen in eine Schüssel geben, mit Wodka beträufeln. 60 Min. einwirken lassen. Schweinenetz wässern. Weißbrot im Mixer zerreiben, in eine Schüssel geben. Gekochtes Hasenfleisch pürieren, zum Weißbrot geben. Ei, Sahne und Gewürze zufügen, alles zur Füllmasse durchkneten. Krautblätter in kochendem Salzwasser 4-5 Min. weichen lassen, auf ein Sieb geben, kalt abbrausen, abtropfen lassen.

Filets und Keulen pfeffern und salzen. In der Pfanne fetten Speck zerlassen, Grieben herausnehmen. Im Speckfett bei mittlerer Hitze zuerst die Keulen, dann die Filets rundum anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Backofen auf 200° C vorheizen. Krautblätter auslegen, mit Füllmasse bestreichen. Halbes Rückenfilet oder eine Keule auflegen, mit Füllmasse bedecken und in das Krautblatt einschlagen. Mit Schweinenetz ummanteln.

Kartoffeln in Scheiben schneiden, in der Auflaufform verteilen. Zuerst die Keulen aufsetzen, 150 ml Hasensuppe zugießen, in den Backofen geben. Nach 10 Min. Restsuppe zugießen, abdecken. Temperatur auf 180° C herunterschalten. Nach 30 Min. Garzeit die Filetteile zu den Keulen geben, 20 Min. weitergaren. Hasenteile herausnehmen, warm stellen. Soße: Im Stieltopf den Frühstücksspeck zerlassen. Thymian und feingeschnittene Zwiebel zugeben und anschwitzen. Rotwein zugießen, aufkochen lassen. Flüssigkeit durch ein Haarsieb gießen, in den Topf zurückgeben. Fond mit Kartoffeln passieren und zufügen. Sahne zugießen, Soße mit Stabmixer glattrühren. Mit Pfeffer, Salz und Wodka abschmecken.

Beilagen Knödel von rohen Kartoffeln, Krautsalat.

Hase im Rotweintopf (Dippe-Haas)

Zutaten

1		Junger Hase
1-1 1/2	kg	Schweinefleisch
200	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Speckscheiben
250	Gramm	Schwarzbrot, gerieben
		Salz
1	Zweig	Thymian
1	Essl.	Mehl

Zubereitung

Diese Spezialität, im rheinischen Platt 'Dippe-Haas' genannt, stellt eine Art Erweiterung des Wildpfeffers dar, welche die Franzosen zu einer geradezu exquisiten Delikatesse entwickelt haben.

		FÜR DIE BEIZE
1	Ltr.	Rotwein
		Zwiebeln
		Knoblauchzehen
		Wacholderbeeren

Ein ganzer Junghase wird in Portionsstücke zerlegt, in einen Steintopf geschichtet, mit Zwiebeln, Knoblauchzehen sowie Wacholderbeeren bestreut und mit einem Liter Rotwein übergossen. Nach zwei bis drei Tagen schneiden Sie zwei bis drei Pfund Schweinefleisch, entweder von

Hals und Bauch gemischt oder nur vom Bauch, in mundgerechte Bissen und reiben etwa ein halbes Pfund abgelagertes Schwarzbrot zu Bröseln. Sie rösten nun etwa 200 Gramm kleingeschnittene Zwiebeln in Butter goldgelb, belegen den Boden eines feuerfesten, zum späteren Servieren geeigneten Topfes mit dünnen Speckscheiben und schichten darauf abwechselnd zuerst einige Hasenstücke, dann etwas von den gebräunten Zwiebeln und dem geriebenen Schwarzbrot, sowie schließlich eine Lage Schweinefleisch das wiederholen Sie so oft, bis alles aufgebraucht ist, und gießen mit dem durchgeseihten und etwas gesalzenen Beizrotwein auf, bis alles gut bedeckt ist notfalls fügen Sie noch etwas frischen Wein hinzu. Legen Sie noch ein Zweiglein Thymian darauf und schließen Sie den Töpf. Bereiten Sie aus ein wenig Wasser und einem Löffel Mehl einen Teig, verkleben Sie damit den Deckel, damit nichts vom Aroma verloren geht, und stellen Sie den Topf in das gut heiße, aber nicht überhitzte Rohr. Anderthalb bis zwei Stunden soll das Ganze nun mehr ziehen als kochen es darf eher zu lang als zu kurz im Rohre stehen. Vor dem Servieren entfernen Sie den Teigrand des Deckels und tragen im Topfe auf.

Zum 'Dippe-Haas', der wenig, aber hochkonzentrierten, dunkelbraunen, duftenden Saft aufweist, passt jede Beilage: Knödel oder Nudeln, Spätzle oder Weißbrot.

Hase im Topf (Debbe-Hoas)

Zutaten

1		Hase
2		Zwiebeln
6		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
4		Pfefferkörner
1/4	Ltr.	Essig
200	Gramm	Speck
750	Gramm	Schweinekamm
200	Gramm	Schwarzbrot
1/2	Ltr.	Rotwein

Zubereitung

Den Hasen (ausgenommen, abgezogen und gewaschen) in kleine Stücke teilen, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Hasen mit den Zwiebeln, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Essig in eine Schüssel geben, gut ummengen und 1/2 Tag durchziehen lassen.

Den Speck in dünnen Scheiben auf den Boden eines Bratpfes legen. Den Schweinekamm in große Würfel schneiden und abwechselnd mit dem gewürzten Hasenfleisch und den Zwiebelringen in den Topf schichten. Das Schwarzbrot gerieben obenauf streuen, die Essigbeize und den Rotwein langsam am Topfrand einfüllen, bis das Schwarzbrot feucht wird.

Einen Streifen Alufolie etwas zusammendrücken, auf den Topfrand legen und den Deckel darauf drücken, damit er fest schließt. Bei 180 Grad im Backofen 2 Stunden garen.

Variation: Zum Abdichten des Deckels kann man auch Brotteig auf den Deckel legen.

Hase in Buttermilch

Zutaten

- 1 Hase (zerteilt)
- 1 Ltr. Buttermilch (OEsterr.
-- spezielle Milch) bis
-- doppelte Menge
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 6 Wachholderbeeren
-- (zerdrückt)
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Zerteile den Hasen in Portionen und reibe ihn mit Salz und Pfeffer ein. Danach gründlich mit Senf bestreichen. Lege ihn in passendes Gefäß und gieße Buttermilch darüber, bis alles gut bedeckt ist. In die Buttermilch kommen die zerschnitteten Knoblauchzehen, die ebenfalls zerkleinerte Zwiebel, Wachholderbeeren und Lorbeer. Das Ganze kann 2 -3 Tage kühl stehen. Dann wenig Öl in Pfanne erhitzen und Kaninchenteile von allen Seiten anbraten. Der Braten kann in der Backröhre fertiggebraten werden. Dazu immer wieder mit der Buttermilch und den darin befindlichen Gewürzen begießen. Wenn das Fleisch zart und außen knusprig ist, heraus nehmen und aus dem Sud eine Sauce bereiten. Zum Fleisch Preiselbeeren reichen. BEILAGE, DEKOR: Klöße aus gekochten Kartoffeln. Als Gemüse, je nach Geschmack Rosen-, Rot- oder Sauerkohl.

Hase in Pilzsauce

Zutaten

600	Gramm	TK-Hasenschulter
75	Gramm	Speck
2		Zwiebeln
250	Gramm	Steinpilze Dose
200	Gramm	Schlagsahne
		Salz
		Pfeffer
200	Gramm	Grüne Bandnudeln
1/2	Bund	Petersilie

Zubereitung

Hasenschulter aus der Packung nehmen und über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, waschen und trockentupfen. Fleisch vom Knochen lösen und in Streifen schneiden. Speck würfeln und in einer Pfanne ausbraten. Fleisch hinzufügen und darin unter Wenden braun anbraten.

Zwiebel schälen, würfeln und zufügen. Steinpilze abtropfen lassen und den Pilzsud dabei auffangen. In die Pfanne geben und zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen.

Steinpilze klein schneiden, mit der Sahne zufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Minuten garen.

Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten garen, auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Petersilie waschen, hacken, zum Hasen geben und alles zusammen anrichten.

Hase in Sahne auf Polnische Art

Zutaten

1		Hase abgehangen
		Buttermilch zum marinieren
1	Essl.	Wacholderbeeren
1/3	Teel.	Pfeffer gemahlen
1	groß.	Zwiebel
1		Sellerie
2		Karotte
1		Petersilienwurzel
		Salz
100	Gramm	Butter eventuell mehr, je -- nach Größe des Hasen
1		Steinpilz getrocknet, -- eingeweicht
300	ml	Doppelrahm leicht sauer -- mit
1	Teel.	Mehl verrührt
1/2		

Zubereitung

Einen abgehangenen Hasen, nach dem er abgezogen und gesäubert worden ist, für zwei Tage in täglich gewechselter Buttermilch marinieren.

Anschließend mit einem scharfen Messer die das Fleisch überziehenden Häute entfernen. Verwendet werden Rücken und Keulen. Aus dem Vorderteil, Leber, Herz, Lungen und eventuell dem Magen kann eine Pastete bereitet werden.

Den ausgenommenen Hasen mit fein zerkleinerten Wacholderbeeren und etwas gemahlenem Pfeffer einreiben und dann mit in dünne Scheiben geschnittenem Gemüse belegen.

Den so vorbereiteten Hasen einige Stunden lang an einem kühlen Ort lagern.

Danach das Gemüse wegnehmen, das Fleisch mäßig salzen. in einen Schmortopf geben und mit frischen Butterstückchen belegen. Es darf noch ein getrockneter Steinpilz (nicht mehr) hinzukommen.

Den zugedeckten Schmortopf in die heiße Backröhre schieben.

Während des Bratens den Hasen des Öfteren mit dem Bratensaft übergießen.

Ist das Fleisch gebraten, mit leicht saurer und dicker Sahne übergießen, die mit dem Mehl gut verrührt wurde. Den Hasen 10 - 15 Minuten in der Sahne schmoren lassen, damit die Sauce Geschmack erhält und entsprechend sämig wird.

In Portionsstücke geteilt, wird der Hase auf eine vorgewärmte Aufschnittplatte gelegt und mit der Sauce übergossen.

Hase in Salami

Zutaten

1		Küchenfertiger Hase
1		Zwiebel
		Marinade:
1		Karotte
1		Zwiebel
1	Stange	Bleichsellerie
1		Knoblauchzehe
1	Zweig	???
		Thymian
1	Teel.	Majoran
1	Zweig	Salbei
2		Lorbeerblätter
2		Wacholderbeeren
1	Teel.	Pfefferkörner
1	Ltr.	Rotwein
3	Essl.	Mehl
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Öl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Aus einer Karotte, einer Zwiebel, einer Stange Bleichsellerie, einer ganzen Knoblauchzehe, einem Thymianzweig, einem TL gerebelten Majoran, einem Zweig Salbei, zwei Lorbeerblättern zwei Wacholderbeeren, einem TL Pfefferkörnern und einem Liter Rotwein eine Marinade zubereiten. Den Hasen waschen, trockentupfen und in Stücke zerteilen, dann zwei Tage lang in der Marinade beizen. Das Fleisch herausnehmen, mit Mehl bestäuben. Die gehackte Zwiebel in Butter und Öl andünsten und das Fleisch dazugeben. Sobald es Farbe annimmt, die Innereien dazugeben und mit der Marinade ablöschen. Salz und Pfeffer dazugeben und alles zwei Stunden schmoren. Zum Servieren den Bratenfond durch ein Sieb streichen.

Hase mit Kürbissauce

Zutaten

1	groß.	Hasenfilet
4		Datteln
1	Teel.	Roter Pfeffer
1		Sternanis
3		Orangen
200	Gramm	Kürbis
1		Rote Zwiebel
1	Stängel	Majoran
1	Teel.	Butterschmalz

Zubereitung

Der Kürbis muss geschält, gewürfelt und mit dem Saft von 2/3 der Orangen, der gewürfelten Zwiebel sowie dem Sternanis aufgesetzt werden. Bis er weich ist und zerfällt, dauert es eine gute halbe Stunde. Dann den Sternanis wieder herausnehmen.

Unterdessen restliche Orange filetieren, dabei darauf achten, dass kein weißes Häutchen mehr zu sehen ist die Datteln in dünne Scheiben schneiden.

Der weiche Kürbis wird püriert, mit den Dattelstücken und Orangenfilets vorsichtig vermischt und warm gestellt.

Das Hasenfilet wird jetzt im Butterschmalz angebraten, mit zerstoßenem Pfeffer und frischem Majoran gewürzt und ist in einer Viertelstunde gar. Es darf nicht trocken werden!

Hase mit Okraschoten

Zutaten

- 1 kg Wildbret vom Hasen
(Rücken oder Keulen)
- 100 Gramm Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 Gramm Geschälte Tomaten
- 20 Gramm Tomatenmark
- 3 Essl. Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1/4 Wildfond
- 1/2 Zitrone abgeriebene
-- Schale(ungespritzt)
- 1 Essl. Gehackte Petersilie
- Zitronenwasser zum
Einlegen

Zubereitung

Okraschoten bleistiftartig zuspitzen - die Schoten dabei nicht verletzen, da der Saft, der die Sauce binden soll, nicht Auslaufen darf - und in Zitronenwasser legen. Wildbret vom Hasen in drei Zentimeter große Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in heißem Öl von allen Seiten anbraten. Gehackte Zwiebel und in feine Scheiben geschnitten Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark unterrühren und ebenfalls zwei bis drei Minuten mitbraten. Wildfond angießen. Geschälte, entkernte und in halbe Zentimeter große Stücke geschnittene Tomaten (100 g übriglassen) sowie Zitronensaft zufügen. Salzen, pfeffern und alles bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen. Die abgetropften Okraschoten unter das Hasenragout rühren. Restliche Tomaten untermischen und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ragout auf warmen Tellern anrichten, mit geriebener Zitronenschale und Petersilie bestreut servieren.

Hase mit Tomatensauce und Bandnudeln

Zutaten

1		Ganzer Hase (in -- küchenfertige Stücke -- vorbereitet)
		Salz
		Pfeffer
1		Zwiebeln bis doppelte Menge
1		Roter Paprika
1		Gelber Paprika
100	Gramm	Luftgetrockneter Bauchspeck -- ca.
1		Karotten (würfelig -- geschnitten) bis -- doppelte Menge Fruchtfleisch von 3-4 -- Tomaten
		Thymian
		Muskatnuss
375	ml	Rotwein ca.
1/4		Obers
1/2	Ltr.	Rindsuppe ca. Olivenöl

Zubereitung

Zwiebeln schälen, würfelig schneiden. Paprika vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden. Speck würfelig schneiden Hasenteile mit Salz und Pfeffer würzen. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, Fleisch darin rundum scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Zwiebeln im Bratenrückstand goldgelb rösten. Speck zugeben und mitrösten. Karotten, Paprika und Tomaten zugeben, kurz mitschwitzen lassen. Mit Suppe aufgießen, Fleisch zugeben und einige Zeit köcheln. Danach Rotwein, Obers und Thymian zugeben, weitere 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Enden der Fisolen kappen, in Salzwasser blanchieren. Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen. Hase mit Sauce, Fisolen und Nudeln auf Tellern anrichten. Getränk: Zweigelt 2000, Weingut Sailer, kräftiger Rotwein

FÜR DIE BEILAGE

500	Gramm	Tricolore-Bandnudeln
300	Gramm	Fisolen

Hase mit Wirsing und Kastanien

Zutaten

1	kg	Hasenrücken 2 Stück
50	Gramm	Geräucherter Speck -- in Würfeln
1		Zwiebel gewürfelt
1		Karotte gewürfelt
4		Wacholderbeeren
4		Pfefferkörner
1/2	Ltr.	Rotwein
1		Wirsingkohl
1	Teel.	Salz Pfeffer
500	Gramm	Esskastanien Dose
2		Äpfel -- geschält, gewürfelt
50	Gramm	Butter
1	Essl.	Zucker
1	Prise	Gewürznelken
1	Essl.	Öl
2	Essl.	Creme fraiche

Zubereitung

Filets lösen. Sehnen entfernen, Knochen zerkleinern, mit Speckwürfel anrösten
Zwiebel/Karottenwürfel zufügen. 3 Minuten rösten. Pfefferkörner, Wacholderbeeren,
Rotwein, Salz zugeben, 40 Minuten köcheln.

Äußere Wirsingblätter entfernen, Kohlkopf 5 Minuten blanchieren, abschrecken. Die
Hälfte der Butter aufschäumen, Apfelwürfel, Zucker, Zimt, Nelken 3 Minuten
anbraten, salzen, Kastanien untermischen.

Kohlblätter lösen, dicke Rippen glattschneiden, 4x4 Blätter übereinanderlegen, mit
Apfel-Kastanienmischung belegen, rollen, binden.

Weinsud durchsiehen, Kohlröllchen in Sud legen, 10 Minuten schmoren. Hasenfilets
vierteln, 2 cm dicke Nüsschen klopfen, pfeffern, in destlicher Butter/Öl je Seite 2
Minuten braten.

Creme fraiche in Sauce rühren, salzen und über das Fleisch gießen mit Wirsing
servieren.

Hase nach Russischer Art

Zutaten

1 1/2	kg	Hase
150	Gramm	Möhren
150	Gramm	Sellerie
150	Gramm	Zwiebeln
150	Gramm	Lauch
2		Lorbeerblätter
4		Nelken
75	ml	Rotweinessig
1/2	Ltr.	Rotwein
450	Gramm	TK-Rotkohl
3	Essl.	Mehl
75	Gramm	Geräucherter Speck mager
3	Essl.	Öl
50	ml	Wodka
150	Gramm	Maronen
50	Gramm	Butterschmalz
100	ml	Apfelsaft
1		Rote Paprikaschote
125	Gramm	Saure Sahne
		Salz
		Pfeffer
1/4	Ltr.	Wasser

Zubereitung

Hasen waschen, trockentupfen und in 8 Teile teilen. Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Lauch waschen, putzen und kleinschneiden. Mit den Hasenteilen, lorbeerblättern, Nelken, Essig, Rotwein und Wasser 12 Stunden marinieren. Teile 1x wenden.

Rotkohl auftauen lassen. Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abklopfen und aufheben. Speck würfeln.

Öl in einem Bräter erhitzen. Speck und Hasenteile darin anbraten. Marinade durchsieben und auffangen Gemüse und Gewürze dabei abtropfen lassen. Beides zum Hasen geben, 5 Minuten mitschmoren. Das Ganze mit Wodka ablöschen und Marinade zufügen. Im vorgeheizten Ofen etwa 90 Minuten schmoren.

Maronen kreuzweise einritzen und ebenfalls in den Backofen geben, bis die Schale aufplatzt. Etwas abkühlen lassen und schälen. Butterschmalz erhitzen, Maronen darin anbraten. Rotkohl und Apfelsaft zufügen. Zugedeckt 30 Minuten schmoren lassen.

Paprikaschote waschen, putzen, würfeln. Übriges Mehl mit etwas Wasser verrühren. Hasenteile aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Bratensatz in einen Topf geben. Aufkochen, mit Mehl binden, 5 Minuten köcheln lassen. Saure Sahne einrühren. Rotkohl und Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Hasenteilen anrichten.

:E-Herd: Grad: 200 / Umluft 180

:Gas: Stufe: 3

Hase nach Winzer-Art

Zutaten

1	Möhre
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
1/4 Ltr.	Wasser
1/4 Ltr.	Guter Weinessig
1/2 Essl.	Getrockneter Thymian
2	(- 3) Lorbeerblätter
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch
	-- und grob gemahlen
2	Hasenkeulen
	ODER **
1	Hasenrücken,
	-- (etwa 800 - 1000 g)
2 Essl.	Butter
1 Teel.	Edelsüßes Paprikapulver
20 ml	Cognac
125 ml	Süße Sahne
1/2 Teel.	Scharfer französischer Senf
10	(- 12) Weintrauben

Zubereitung

Durch die nach einem französischen Rezept bereitete Marinade und das Flambieren mit Cognac erhält dieser Hasenbraten seine besondere Note.

Die Möhre putzen und kleinschneiden, die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken, die Petersilie waschen und hacken. In einem großen Gefäß das Wasser mit dem Weinessig mischen, die Möhre, den Knoblauch, die Petersilie, den Thymian und der Lorbeerblätter, salzen und pfeffern. Das Hasenfleisch 2 Tage in diese Marinade legen. Dann das Fleisch herausnehmen und trockentupfen. In einem schweren Topf die Butter zerlassen, das Fleisch hineingeben, mit dem Paprika, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei kleinster Hitze 40-45 Minuten kochen. Wenn es fast gar ist, das Fleisch

herausnehmen, mit Cognac übergießen und den Cognac anzünden. Das Fleisch dann in einem feuerfesten Gefäß warm stellen. Den Bratfond mit der Sahne lösen, den Senf hineinrühren und nach Belieben scharf abschmecken. Die Sauce über das Fleisch geben. Die Weintrauben entkernen und in die Sauce geben. Nicht mehr kochen, sondern nur noch etwa 5 Minuten bei ganz geringer Hitze ziehen lassen.

Das passt dazu: Kartoffelkroketten oder Kartoffelpüree und ein roter Bordeaux.

Das Flambieren von Wildfleisch ist viel zu wenig bekannt. Dabei gibt gerade ein passender hochprozentiger Alkohol dem Wild ein unvergleichliches Aroma. Besonders geeignet sind Cognac oder Weinbrand, Wodka, Gin und Genever.

Hase Süß-Sauer

Zutaten

- 500 Gramm Hasenragout ohne Knochen
- 40 Gramm Geräucherter Speck fein
-- gewürfelt
- 1 Essl. Butterfett
- 2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer
- 2 Essl. Mehl
- 500 ml Wildfond
- 1/2 Teel. Getrockneter Thymian
Einige Wacholderbeeren
- 2 Essl. Rosinen
- 2 Essl. Rum
- 200 ml Trockener Rotwein
- 1 Essl. Rotweinessig
- 50 Gramm Blockschokolade
- 2 Essl. Pinienkerne

Zubereitung

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Speck in einem Schmortopf im heißen Butterfett auslassen, Ragoutteile zugeben und anbraten, Zwiebel zugeben und etwas bräunen lassen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen lassen, dann den Fond angießen mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen, Wacholderbeeren zugeben und zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 1 Std. garen.

Das Fleisch dann aus der Sauce nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb streichen, eingeweichte Rosinen, Rotwein und Essig einrühren, eventuell etwas reduzieren lassen.

Die Schokolade reiben und unter Rühren in der Sauce schmelzen lassen, nicht mehr kochen. Die Schokoladensauce kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hasenragout mit Pinienkernen bestreuen und mit Baguette und frischem Salat servieren.

Hase und Wachtel im Nudelblatt auf Safran- Honig- Zwiebeln und Portweinsauce

Zutaten

2	Stücke	Hasenrücken
2	Stücke	Wachteln
12		Schalotten
	Etwas	Weißwein
2	Gramm	Safran
35	Gramm	Honig
20	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer

ZUTATEN NUDELTEIG

250	Gramm	Mehl
1		Ei
4		Eigelb
1 1/2	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Wasser
		Salz

ZUTATEN FARCE

200	Gramm	Putenbrust
200	Gramm	Sahne
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung Nudelteig: Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, 1 Stunde kühl stellen, danach mit einer Nudelmaschine zu einer Platte ausrollen. Dabei ist zu beachten, dass jede Stärke von 10-1 zwei Mal gerollt wird. Die Nudelplatten abdecken und kühl stellen.

Zubereitung Farce: Putenbrust klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, langsam die Sahne unterheben und kühl stellen.

Weitere Zubereitung: Hasenrücken und Wachtelbrust auslösen, Bauchlappen vom

Hasenrücken entfernen. Haut von der Wachtelbrust entfernen.

Nudelplatten mit Farce einstreichen. Hasenrücken und Wachtelbrust auflegen und mit Farce bestreichen, einrollen und in gebutterte Alufolie wickeln. Etwa 12 Minuten in Salzwasser garen (nicht kochen).

Hasenen- und Wachtelknochen scharf anrösten. Wurzelgemüse dazugeben und leicht rösten. Etwas Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen. Etwas Brühe aufgießen und ca. 2 Stunden kochen. Durch ein Sieb gießen und auf die Hälfte reduzieren. 150 ml Portwein auf 50 ml einkochen und einrühren. Mit etwas Butter im Mixaufsatz vermengen.

Butter auslassen, Zucker einrühren und leicht karamelisieren. Charlotten und Safran dazugeben, mit Weißwein ablöschen, etwa 5 Minuten leicht köcheln, Honig unterrühren.

Folie von der Hasen-Wachtel-Rolle entfernen. Safran-Honig- Zwiebeln auf den Teller geben. Rolle halbieren und etwas versetzt auf die Zwiebeln setzen. Sauce um die Zwiebeln geben und mit etwas Gemüse garnieren.

Hase und Wachtel im Nudelblatt auf Safran-Honig- Zwiebeln und Portweinsauce

Zutaten

2	Stücke	Hasenerücken
2	Stücke	Wachteln
12		Schalotten
	Etwas	Weißwein
2	Gramm	Safran
35	Gramm	Honig
20	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer

ZUTATEN NUDELTEIG

250	Gramm	Mehl
1		Ei
4		Eigelb
1 1/2	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Wasser
		Salz

ZUTATEN FARCE

200	Gramm	Putenbrust
200	Gramm	Sahne
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung Nudelteig: Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, 1 Stunde kühl stellen, danach mit einer Nudelmaschine zu einer Platte ausrollen. Dabei ist zu beachten, dass jede Stärke von 10-1 zwei Mal gerollt wird. Die Nudelplatten abdecken und kühl stellen.

Zubereitung Farce: Putenbrust klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, langsam die Sahne unterheben und kühl stellen.

Weitere Zubereitung: Hasenerücken und Wachtelbrust auslösen, Bauchlappen vom

Hasenrücken entfernen. Haut von der Wachtelbrust entfernen.

Nudelplatten mit Farce einstreichen. Hasenrücken und Wachtelbrust auflegen und mit Farce bestreichen, einrollen und in gebutterte Alufolie wickeln. Etwa 12 Minuten in Salzwasser garen (nicht kochen).

Hasen- und Wachtelknochen scharf anrösten. Wurzelgemüse dazugeben und leicht rösten. Etwas Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen. Etwas Brühe aufgießen und ca. 2 Stunden kochen. Durch ein Sieb gießen und auf die Hälfte reduzieren. 150 ml Portwein auf 50 ml einkochen und einrühren. Mit etwas Butter im Mixaufsatz vermengen.

Butter auslassen, Zucker einrühren und leicht karamelisieren. Charlotten und Safran dazugeben, mit Weißwein ablöschen, etwa 5 Minuten leicht köcheln, Honig unterrühren.

Folie von der Hase-Wachtel-Rolle entfernen. Safran-Honig-Zwiebeln auf den Teller geben. Rolle halbieren und etwas versetzt auf die Zwiebeln setzen. Sauce um die Zwiebeln geben und mit etwas Gemüse garnieren.

Hasen-Medaillons mit Gänseleber

Zutaten

2		Hasenrücken
400	Gramm	Gänseleber
500	ml	Fleischbrühe
2		Möhren gewürfelt
1		Lauchstange geschnitten
1		Kräutersträusschen
1	Teel.	Tomatenmark
100	Gramm	Butter
1	Essl.	Olivöl
1/2		Vanilleschote davon das -- Mark Salz Pfeffer aus der Mühle
3	Essl.	Creme fraiche

BEILAGEN

Frisches Gemüse der Saison
Kartoffeln
Salz
Butter
Thymian

geschwenkt werden.

ZUM ESSEN: Hasen-Filets und -Rücken in Medaillons schneiden. Mit der Hand flachdrücken. In Butter von beiden Seiten wenige Minuten braten, würzen und auf vorgewärmte Teller anrichten.

Gänseleber in Scheiben schneiden und ganz kurz anbraten, damit sie nicht fest wird und eine schaumige Konsistenz behält. Würzen und zu den Hasen-Medaillons setzen. Sauce, Gemüse und Kartoffeln nebenbei und den Hasen 'auf königliche Art' genießen.

Zubereitung

SAUCE VORBEREITEN: Hasenfilet und -Rücken auslösen. Knochen zerhacken und in heißem Öl mit der Hälfte der Butter anrösten.

Tomatenmark, Möhren, Lauch und Kräuter zugeben und anbräunen.

Fleischbrühe auffüllen und köcheln lassen bis die Flüssigkeit um etwa die Hälfte reduziert ist. Durch ein Sieb passieren, Vanillemark zufügen, noch einmal kurz aufwallen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten die Sauce kurz aufköcheln lassen und ca. zwei bis drei Esslöffel Creme fraiche mit einem Schneebesen unterheben.

BEILAGEN VORBEREITEN: Zu diesem Gericht schmecken viele der zur Zeit bei uns erhältlichen frische Gemüse. Ebenfalls z.B. kleine Salzkartoffeln, die nach dem Garen in Butter und Thymian

Hasen-Ragout

Zutaten

2		Hasenhinterläufe
2		Hasenvorderläufe
60	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
1		Zwiebel
100	ml	Rotwein
		Kalbsknochenbrühe, kräftig

Zubereitung

Das Fleisch von 2 Hasenhinterläufen und 2 Vorderläufen wird abgelöst, von Haut und Sehnen befreit und in zierliche Stücke geschnitten. In einer Kasserolle lässt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt die mit Salz und Pfeffer bestreuten Fleischstücke nebst einigen Zwiebelscheiben hinein, brät das Fleisch von allen Seiten an, gießt 1 Glas Rotwein sowie etwas recht kräftige Kalbsknochenbrühe dazu und lässt es 30 bis 35 Minuten dünsten. Dann gibt man das Fleisch in ein großes Sturzglas, gießt die durchgeseigte Brühe darüber und sterilisiert.

Vor dem Anrichten wird die Sauce mit einer frisch gemachten dunklen Buttereinbrenne verrührt, aufgekocht, das Fleisch wieder hineingegeben und serviert.

Hasen-Stifado

Zutaten

500	Gramm	Zwiebeln
6		Knoblauchzehen
8	Essl.	Olivenöl
3	Essl.	Tomatenmark
6		Lorbeerblätter, frisch
1	Bund	Thymian
400	ml	Wildfond (aus dem Glas)
2	Essl.	Aceto Balsamico
		Salz, Pfeffer
750	Gramm	Hasenrückenfilets

Zubereitung

Zwiebeln pellen, halbieren und in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 1-2 Minuten dünsten. Tomatenmark, 3 Lorbeerblätter und 2 Zweige Thymian zugeben und mit Wildfond ablöschen. 3/4 l Wasser dazugießen und 30 Min. bei kleiner bis mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Servieren Hasenrückenfilets schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. restliches Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch kräftig pfeffern. Zwiebelfond erhitzen.

Fleisch in die sehr heiße Pfanne geben, 1-2 Minuten braten, nicht umrühren. Dann wenden, noch einmal 1-2 Minuten braten und mit Salz würzen. Sofort in den Zwiebelfond geben, vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit restlichem Lorbeer und Thymian garnieren.

Man kann das Stifado auch mit Hauskaninchenfilets zubereiten.

Hasenbraten Eingemacht I

Zutaten

1		Hase
		Salz
		Speck
200	Gramm	Butter
1	klein.	Zwiebel
		Kalbsknochenbrühe

Zubereitung

Am besten und schmackhaftesten ist der Hase, wenn er noch jung ist, worauf beim Einkauf besonders zu achten ist. Will man sich dessen vergewissern, so versuche man die Löffel (Ohren) etwas einzureißen. Gelingt dieses, so ist der Hase noch jung, gelingt es aber nicht, so nehmen man ihn lieber nicht zum 'Auf Vorrat kochen', wenigstens dann nicht, wenn man beabsichtigt, den Braten recht lange aufzubewahren. Ebenso ist zu beachten, dass der Hase auch frisch ist. Nachdem der Hase ausgeweidet und abgezogen ist, schneidet man zuerst die Vorderläufe, den Kopf und die Rippchen ab, so dass nur der Rücken mit den beiden Hinterläufen bleibt. Vorderläufe, Kopf, Rippen, Herz, Leber und Nieren bilden ein schmackhaftes Gericht für den Hasenpfeffer. Den Rücken mit den Hinterläufen wäscht man, häutet ihn mit einem spitzen, scharfen Messer schön glatt ab, bis das rohe Fleisch sichtbar wird, und reibt ihn auf beiden Seiten mit Salz ein. Dann spickt man den Hasen mit der Spicknadel mit fein geschnittenen Speckstreifen recht sorgfältig und zierlich, auf jeder Seite 2 bis 3 Reihen, legt ihn, mit der gespickten Seite nach unten, in eine passende Bratpfanne, begießt ihn mit 20 dkg angebräunter Butter und fügt eine kleine durchgeschnittene Zwiebel hinzu. Es ist sehr zu empfehlen, den Hasen vor dem Braten mit einem scharfen Schlage die Hinterläufe abzuhacken. Der Rücken brät viel rascher durch und wird durch zu langes Braten trocken. In der heißen Bratröhre wird nun der Hase unter ständigem Begießen, indem man hin und wieder etwas frische Kalbsknochenbrühe zugießt, 20 Minuten auf der einen und 10 Minuten auf der anderen Seite gebraten. Nun schneide man das Fleisch in kleine Stücke, lege sie fest in die Fleischgläser, gebe die passierte Sauce dazu und sterilisiert noch 50 Minuten bei 100 Grad.

Hasenbraten Eingemacht II

Zutaten

1		Hasenrücken mit Keulen
		Salz
		Speck
150	Gramm	Butter
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
		Pfefferkörner
		Pimentkörner Neugewürz
2		Gewürnelken ohne Kopf
		Wacholderbeeren
1	Bund	Suppengrün
2		Tomaten bis z.Hälfte mehr
1	Scheibe	Schwarzbrot Rinde davon
		Zitronenschale
		Kalbsknochenbrühe
100	ml	Weißwein oder Essig

Zubereitung

Den Hasenrücken mit den Hinterläufen (oder Keulen) wäscht man, häutet ihn sorgfältig ab, reibt ihn mit Salz ein und spickt ihn recht zierlich mit feinen Speckstreifen. Dann legt man ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit 15 dkg heißer Butter, brät ihn rasch an, gibt einige Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, 2 Nelken ohne Köpfchen (da diese einen bitteren Geschmack geben), einige Wacholderbeeren, je 1 Stückchen Sellerie, Petersilie und gelbe Rübe, 2 bis 3 Stück gut ausgereifte, zerschnittene, von den inneren Kernen und Wasser befreite Tomaten, 1 Stückchen Schwarzbrottrinde, etwas Zitronenschale und etwas frisch gekochte Kalbsknochenbrühe dazu, stellt es in die heiße Bratröhre und brät ihn bei gelinder Hitze unter fleißigem Begießen 1/2 Stunde. Nach 1/4stündigem Braten kann man 1 Glas Weißwein zugießen wenn man diesen nicht hat, etwas milden Essig. Dann wendet man den Braten, begießt die obere Seite noch mit etwas Butter, lässt ihn noch 10 Minuten braten, bis der Speck schön braun angelaufen ist. Dann tranchiert man das Fleisch in Stücke, drückt diese fest in die Fleischgläser, gießt die durchgeseigte Sauce darüber und sterilisiert.

Beim Gebrauch wird die Sauce mit etwas sauerem Schmetten aufgekocht und mit angerührtem Mehl oder Stärke verdickt.

Hasenbraten I

Zutaten

1		Hase
		Salz
		Speck
200	Gramm	Butter
1	klein.	Zwiebel
		Kalbsknochenbrühe

Zubereitung

Am besten und schmackhaftesten ist der Hase, wenn er noch jung ist, worauf beim Einkauf besonders zu achten ist. Will man sich dessen vergewissern, so versuche man die Löffel (Ohren) etwas einzureißen. Gelingt dieses, so ist der Hase noch jung, gelingt es aber nicht, so nehmen man ihn lieber nicht zum 'Auf Vorrat kochen', wenigstens dann nicht, wenn man beabsichtigt, den Braten recht lange aufzubewahren. Ebenso ist zu beachten, daß der Hase auch frisch ist. Nachdem der Hase ausgeweidet und abgezogen ist, schneidet man zuerst die Vorderläufe, den Kopf und die Rippchen ab, so daß nur der Rücken mit den beiden Hinterläufen bleibt. Vorderläufe, Kopf, Rippen, Herz, Leber und Nieren bilden ein schmackhaftes Gericht für den Hasenpfeffer. Den Rücken mit den Hinterläufen wäscht man, häutet ihn mit einem spitzen, scharfen Messer schön glatt ab, bis das rohe Fleisch sichtbar wird, und reibt ihn auf beiden Seiten mit Salz ein. Dann spickt man den Hasen mit der Spicknadel mit fein geschnittenen Speckstreifen recht sorgfältig und zierlich, auf jeder Seite 2 bis 3 Reihen, legt ihn, mit der gespickten Seite nach unten, in eine passende Bratpfanne, begießt ihn mit 20 dkg angebräunter Butter und fügt eine kleine durchgeschnittene Zwiebel hinzu. Es ist sehr zu empfehlen, den Hasen vor dem Braten mit einem scharfen Schlage die Hinterläufe abzuhacken. Der Rücken brät viel rascher durch und wird durch zu langes Braten trocken. In der heißen Bratröhre wird nun der Hase unter ständigem Begießen, indem man hin und wieder etwas frische Kalbsknochenbrühe zugießt, 20 Minuten auf der einen und 10 Minuten auf der anderen Seite gebraten. Nun schneide man das Fleisch in kleine Stücke, lege sie fest in die Fleischgläser, gebe die passierte Sauce dazu und sterilisiert noch 50 Minuten bei 100 Grad.

Hasenbraten II

Zutaten

1		Hasenrücken mit Keulen
		Salz
		Speck
150	Gramm	Butter
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
		Pfefferkörner
		Pimentkörner Neugewürz
2		Gewürnelken ohne Kopf
		Wacholderbeeren
1	Bund	Suppengrün
2		Tomaten bis z.Hälfte mehr
1	Scheibe	Schwarzbrot Rinde davon
		Zitronenschale
		Kalbsknochenbrühe
100	ml	Weißwein oder Essig

Zubereitung

Den Hasenrücken mit den Hinterläufen (oder Keulen) wäscht man, häutet ihn sorgfältig ab, reibt ihn mit Salz ein und spickt ihn recht zierlich mit feinen Speckstreifen. Dann legt man ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit 15 dkg heißer Butter, brät ihn rasch an, gibt einige Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, 2 Nelken ohne Köpfchen (da diese einen bitteren Geschmack geben), einige Wacholderbeeren, je 1 Stückchen Sellerie, Petersilie und gelbe Rübe, 2 bis 3 Stück gut ausgereifte, zerschnittene, von den inneren Kernen und Wasser befreite Tomaten, 1 Stückchen Schwarzbrottrinde, etwas Zitronenschale und etwas frisch gekochte Kalbsknochenbrühe dazu, stellt es in die heiße Bratröhre und brät ihn bei gelinder Hitze unter fleißigem Begießen 1/2 Stunde. Nach 1/4stündigem Braten kann man 1 Glas Weißwein zugießen wenn man diesen nicht hat, etwas milden Essig. Dann wendet man den Braten, begießt die obere Seite noch mit etwas Butter, läßt ihn noch 10 Minuten braten, bis der Speck schön braun angelauten ist. Dann tranchiert man das Fleisch in Stücke, drückt diese fest in die Fleischgläser, gießt die durchgeseigte Sauce darüber und sterilisiert.

Beim Gebrauch wird die Sauce mit etwas sauerem Schmetten aufgekocht und mit angerührtem Mehl oder Stärke verdickt.

Hasenbraten im Römertopf

Zutaten

ZUTATEN		
1	kg	Hasenfleisch
100	Gramm	Speck, geräuchert
3	mittl.	Zwiebeln
3		Möhren
1	Tasse	Saure Sahne
1	Tasse	Rotwein
1		Zitrone, Saft
2	Scheiben	Schwarzbrot
1	Essl.	Petersilie
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hase nicht beizen, sondern nur in ein Essigtuch einschlagen und ca. 48 Std. liegen lassen. Hase dann salzen, pfeffern, üppig mit dem Speck spicken und in den gewässerten Römertopf legen. Zwiebeln und Mohren, dazu ebenso ein Stück Schwarzbrot. Mit dem Rotwein begießen. Form schließen und ca. 90 min bei 225 Grad garen. Die Soße durch ein Sieb geben. Mit Zitronensaft und Sahne aufgießen. Mit gehackter Petersilie vermischen.

Beilagen: Kartoffelknödel, Prieselbeerkompott, Sauerkraut , Rotkraut

Variationen: - Soße mit geriebenen Käse sämig machen - einige geschälte Tomaten mitbraten - Soße mit Johannisbeergelee süß-sauer abschmecken -Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Nelke mitschmoren zerpfücktes Fruchtfleisch von 2 Orangen sowie etwas abgeriebene Orangenschale unter die Soße mischen

Hasenbraten mit Champagnersauce

Zutaten

1		Hasenrücken
		Salz, Pfeffer
40	Gramm	Fetter Speck
1	Teel.	Öl
50	Gramm	Butter, kalt
50	ml	Champagner
125	ml	Wildfond
100	Gramm	Creme fraiche
2		Wacholderbeeren

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Hasenrücken häuten, waschen, gut trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Speck belegen. In einen gefetteten Bräter geben, die Hälfte der Butter als Butterflöckchen obenaufsetzen und in den Backofen schieben. 30 Minuten braten lassen. Herausnehmen und warm halten.

Champagner, Wildfond, Creme fraiche und Wacholderbeeren in den Bräter geben, umrühren und leicht einkochen lassen. Restliche kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren. Abschmecken.

Hasenfilets auslösen und in Scheiben schneiden. Mit Sauce überziehen und servieren.

Dazu gibt es Feldsalat und Basilikumnudeln (siehe bes. Rezept).

Franz Betzel:

Hasenrücken ist ja inzwischen in jedem Supermarkt in der Tiefkühltruhe zu finden, aber wer die Möglichkeit hat, einen frisch geschlachteten Hasen zu bekommen, sollte diesen natürlich bevorzugen.

Wildfleisch hat die unangenehme Eigenschaft, beim Braten aussutrocknen, deshalb wurde Wildfleisch früher mit Speck gespickt. Davon ist man inzwischen aber wieder abgekommen, weil beim Spicken die Fleischfasern verletzt werden und das Fleisch eher noch mehr austrocknet. Heutzutage wird Wild meist einfach mit Speck umhüllt (bardiert) und bleibt auf diese Weise sehr saftig.

Hasenbraten mit Italienischer Schokoladensauce

Zutaten

1	Wildhase
<hr/>	
	FÜR DIE MARINADE
2	Karotten
1	Selleriestück
1	Zwiebel, grob geschnitten
3	Wacholderbeeren
	Basilikum
1/2	Ltr. Weißwein
200	ml Himbeeressig

<hr/>	
	FÜR DIE SAUCE
100	Gramm Dörrfleisch
	Fleischbrühe
50	Gramm Pinienkerne
50	Gramm Rosinen
80	Gramm Zartbitterkuvertüre
	-- gerieben
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Essig

Zubereitung

Den ganzen Hasen wie einen Sauerbraten marinieren. D.h. mit zwei Karotten, Sellerie einer grob geschnittenen Zwiebel, Wacholderbeeren, Basilikum, 1/2 l Weißwein und einem Glas Himbeeressig.

über Nacht in der Marinade liegen lassen. Am nächsten Tag das Fleisch von allen Seiten mit Dörrfleisch anbraten. Das Gemüse ohne die Marinade hinzugeben und ebenfalls anbraten. Mit der Hälfte der Marinade ablöschen.

Zwei Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen. Marinade nachgießen und etwas Fleischbrühe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann nimmt man das Fleisch heraus und löst es, noch lauwarm von den Knochen. Man gibt die Pinienkerne, die Rosinen und die geriebene Zartbitterkuvertüre in

die Soße und kocht das Ganze kurz durch. Mit Zucker, Essig und Pfeffer wird sie dann abgeschmeckt. Das Fleisch wird wieder als Ragout in die Soße gegeben.

Dazu schmecken Bandnudeln sehr gut.

Diese Sauce lässt sich für alle Wildarten verwenden.

Hasenbraten mit Kartoffelklößen und Rosenkohl

Zutaten

1		Frischer Hase
200	Gramm	Durchwachsener Speck
50	Gramm	Butter
1		Zwiebel
1		Karotte
		Rosmarin
2		Lorbeerblätter
10		Wacholderbeeren zerstoßen
		Pfeffer, Salz
150	Gramm	Saure Sahne
5	Essl.	Schlagsahne
1/4	Ltr.	Heißes Wasser
		Weizenmehl zum Binden

KARTOFFELKLÖSSE

500	Gramm	Kartoffeln
1		Ei
100	Gramm	Weizenmehl

ROSENKOHL

750	Gramm	Rosenkohl
50	Gramm	Butter
1		Ei
5	Essl.	Paniermehl

ALS BEILAGE

Birnen gekocht und halbiert
Preiselbeeren

Zubereitung

(*) 1 Hase reicht für 4 - 6 Personen.

Den abgezogenen Hasen mit einem scharfen Messer bzw. einer Geflügelschere zerteilen, das Fleisch unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen.

Vorsichtig die Haut abziehen und das Fleisch mit Pfeffer, Salz, Rosmarin und Wacholderbeeren würzen und in einen mit Speckscheiben ausgelegten Bräter legen. Das Fleisch mit Speckscheiben abdecken, eine geachtelte Zwiebel, die geschnittene Karotte und Butter in kleinen Stücken dazugeben.

Den Bräter ohne Deckel in einem auf 250 oC vorgeheizten Backofen stellen (Gesamtgarzeit ca. 2 Stunden). Nach etwa einer Stunde den Ofen auf 150 oC herunterstellen und das Fleisch nach und nach mit heißem Wasser ablöschen, Deckel auf den Bräter setzen.

Etwa 20 Minuten vor dem Servieren die saure Sahne mit der Schlagsahne verrühren und den Braten damit begießen. Etwa 10 Minuten später das gare Fleisch herausnehmen, auf einer vorgewärmten Platte warmstellen. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf geben und auf dem Herd köcheln lassen. Etwas Weizenmehl mit kaltem Wasser verrühren und damit die Soße binden.

Etwa 45 Minuten vor dem Servieren die geschälten Kartoffeln mit Salz garkochen, abgießen und das Wasser auffangen. Die Kartoffeln pürieren, Ei und Weizenmehl unterrühren. Die zähe Masse sofort mit den Händen zu Klößchen formen und in dem Kartoffelwasser köcheln lassen bis sie oben schwimmen.

Den Rosenkohl putzen, am Strunk sternförmig einritzen und in etwas Salzwasser bissfest kochen. Dann Butter in einer Pfanne zerlassen, mit Paniermehl bräunen lassen und vor dem Servieren über den angerichteten Rosenkohl gießen.

Alles zusammen mit halbierten und gekochten Birnen und Preiselbeeren servieren.

Hasenbraten mit Salbei-Sauce

Zutaten

ZUTATEN		
1		Hase, küchenfertig
		Pfeffer
		Salz
40	Gramm	Küchenschmalz
2	Zweige	Salbei, frisch
1		Zwiebel
2		Möhren
1		Lorbeerblatt
125	ml	Buttermilchbeize
1	Essl.	Speisestärke
250	Gramm	Möhren
250	Gramm	Zucchini
250	Gramm	Schwarzwurzeln
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker

FÜR DIE BEIZE		
7		Pfefferkörner
7		Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
2	Zweige	Salbei, frisch
1		Zwiebel
1/4	Ltr.	Rotwein,trocken
2	Becher	Buttermilch à 500 g

Zubereitung

Zunächst die Beize herstellen:

Gewürze, geviertelte Zwiebel, Salbei und Rotwein mit der Buttermilch verrühren. Das Hasenfleisch in die Beize legen, das Rückenstück evtl. halbieren oder vierteln. Im Kühlschrank zugedeckt 2 Tage durchziehen lassen.

Fleisch dann herausnehmen, kurz abrausen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Im Bräter Butterschmalz erhitzen, Fleischstücke rundherum scharf anbraten, mit

Pfeffer und Salz würzen. Salbeiblätter kleingeschnittene Zwiebel und 2 Möhren mit andünsten, Lorbeerblatt dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und den zugedeckt bei 180°-200° C gut 1 1/2 Std. braten. Fleisch zwischendurch wenden.

Buttermilchbeize mit Stärke glattrühren, in die kochende Sauce geben und diese binden. 250 g Möhren in Scheiben schneiden. Zucchini waschen, in fingerdicke Stifte schneiden, Schwarzwurzelstücke abtropfen lassen. Möhren und Zucchini in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Butter zerlassen, das Gemüse darin leicht andünsten. Zucker darüberstreuen, leicht karamelisieren lassen und dabei das Gemüse schwenken, damit es glaciert wird. Gemüse mit den Hasenteilen anrichten.

Hasencremesuppe (Sup Püre Is Saiza)

Zutaten

1/2		Hase küchenfertig -- oder Kaninchen
800	Gramm	Rindfleisch
1	Bund	Suppengrün
1 1/2	Ltr.	Wasser
15	Gramm	Getrocknete Steinpilze
1/4	Ltr.	Rote-Bete-Saft
3	Essl.	Butter (1)
1	Essl.	Butter (2)
1	Essl.	Mehl
2		Eigelb
125	ml	Süße Sahne -- oder saure Sahne
4	Scheiben	Weißbrot Salz Pfeffer

Zubereitung

Hasen- oder Kaninchenhälfte in Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer einreiben und in Butter (1) braten.

Das Fleisch von den Knochen lösen.

Die Hasenknochen zusammen mit dem Rindfleisch, sorgfältig gewaschenen Trockenpilzen, Suppengrün, Rote-Bete-Saft, Salz und Pfeffer zu einer kräftigen Bouillon kochen und abseihen (Das Rindfleisch anderweitig verwenden.).

Ausgelöstes Hasenfleisch im Mörser zerstoßen (oder durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen).

ZUR VERFEINERUNG

300	Gramm	Truthahnfilet	Aus der Butter (2) und dem Mehl eine helle Einbrenne bereiten, Hasenpüree Bouillon aufgießen und durchkochen.
-----	-------	---------------	---

Eigelb mit süßer Sahne verquirlen und die Suppe, die jetzt nicht mehr kochen darf, damit legieren. Anstelle der Eigelb-Sahne-Mischung kann man auch saure Sahne unterziehen.

Die Hasencreme wird mit gerösteten Weißbrotwürfeln serviert oder besonders fein - mit Truthahnfilet, das in dünne Scheiben geschnitten und in Butter gebraten wurde.

Haseneintopf mit Rosenkohl

Zutaten

MARINADE		
3/4	Ltr.	Rotwein
1		Gehackte Zwiebel
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
1/2	Teel.	Thymian

ZUTATEN		
8		Hasenvorderkeulen
8	Scheiben	Speck
		Pfeffer
		Salz
500	Gramm	Kartoffeln
200	Gramm	Möhren
600	Gramm	Rosenkohl
125	ml	Saure Sahne
		Evtl. 3 El. geröstete
		-- Haselnüsse

Zubereitung

Keulen über Nacht marinieren. Dann in einer Scheibe Speck eingewickelt in Fett anbraten. Je 1/4 l Marinadeflüssigkeit und Wasser zugeben. Würzen und bei geringer Hitze 30 min. schmoren. Dann kleingeschnittenes Gemüse zugeben. Nach 10 min. die Kartoffelwürfel untermischen und alles weitere 20 min. köcheln. Herausnehmen und nach Belieben mit 3 El. gerösteten Haselnüssen garnieren. Die Sauce mit saurer Sahne verfeinern und getrennt reichen.

Hasenfaschiertes in Zucchini

Zutaten

500	Gramm	Faschiertes Hasenfleisch
100	Gramm	Grüner Speck
3		Semmeln vom Vortag
		Milch zum Einweichen
1		Ei
1		Zwiebel
2	Zehen	Knoblauch
1	Zweig	Thymian
4	klein.	Zucchini
2	Essl.	Butter
1/4	Ltr.	Tomatensaft
3		Reife Tomaten
1	Essl.	Frisch gehackte Petersilie
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden. Thymian waschen, Blätter abzupfen und etwas durchhacken. In etwas Butter den Zwiebel goldgelb rösten, anschließend den Knoblauch und Thymian begeben, kurz durchrosten und beiseite stellen.

Die Semmeln in Milch einweichen, gut ausdrücken und passieren. Den grünen Speck in kleine gleichmäßige Würfel schneiden.

Die Zucchini waschen, der Länge nach abkappen und mit einem kleinem Löffel aushöhlen. Zucchini innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Backrohr auf 200 Grad C vorheizen.

Das Faschierte der Semmelmasse, dem Ei, mit Petersilie, Zwiebel, Knoblauch und Thymian vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den grünen Speck untermischen. Die Zucchini mit dem Faschierten füllen, in eine passende Bratpfanne setzen und mit ca. 1/4 l Tomatensaft untergießen. Die Tomaten waschen, in kleine Stücke schneiden und an der Seite dazugeben. Dann ins Backrohr schieben und etwa 30 Minuten garen.

Wenn das Faschierte fertiggebraten ist, die Sauce abschmecken und mit Bandnudeln servieren.

Hasenfilet auf Wintersalaten

Zutaten

- 200 Gramm Salat, gemischt
 - z.B. Eichblatt, Lollo
 - rosso, Radicchio
- 1 Hasenfilet
 - vom Händler ausgelöst
- 5 Wacholderbeeren
 - Salz
 - Pfeffer
- 1 Essl. Butterschmalz
- 3 Essl. Rotweinessig
- 3 Essl. Öl
- 2 Essl. Rotwein

Zubereitung

Salat waschen und zerpfücken.

Filet abtupfen, beidseitig mit fein zerdrückten Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer einreiben. Das Filet im heißen Schmalz 5 bis 6 Minuten braten.

Inzwischen aus 2/3 Essig, Salz, Pfeffer und Öl eine Salatsauce rühren.

Filet aus der Pfanne nehmen, in Alufolie gewickelt etwas ruhen lassen. Das Bratfett abgießen, den Bratensatz mit Wein und restlichem Essig loskochen.

Salat portionsweise in der Salatsauce schwenken, auf vier Tellern anrichten. Filet schräg in dünne Scheiben schneiden, dazulegen. Mit dem gelösten Bratensatz beträufeln.

Hasenfilet im Baguetteteig auf Geröstetem Rotkraut

Zutaten

4	Hasenfilet (zugeputzt)
	Butterschmalz
4	Kohlblätter (blanchiert)
100 Gramm	Schalotten
50 Gramm	Petersilie (gehackt)
	Salz, Pfeffer
300 Gramm	Austernpilze (kleinwürfelig geschnitten)

TEIG

250 Gramm	Glattes Mehl
7 Gramm	Salz
125 Gramm	Lauwarmes Wasser
1 Gramm	Trockengerm

ROTKRAUT

300 Gramm	Rotkraut (in 1 cm-Streifen geschnitten)
20 Gramm	Feinkristallzucker
50 Gramm	Schalotten (kleinwürfelig geschnitten)
50 Gramm	Butter
1	Orange den Saft
20 Gramm	Preiselbeerkompott
125 ml	Rotwein
	Kümmel (gemahlen)
	Koriander gemahlen
	Salz

Zubereitung

Hasenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Butterschmalz scharf anbraten, danach abkühlen lassen. Schalotten und Pilze im Bratenrückstand anschwitzen. Petersilie begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Für den Teig: Aus Mehl, Salz, Trockengerm und lauwarmem Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Teig kalt stellen, etwa 30 Minuten rasten lassen. Danach Teig einen halben

Zentimeter dick ausrollen und in 4 Stücke teilen.

Die Kohlblätter mit der Pilzmasse bestreichen, Hasenfilets darin einrollen. Diese Rollen in den Baguetteteig einrollen und cirka 10 Minuten am Brett rasten lassen. Danach in Butterschmalz rundum anbraten und 8 Minuten im auf 185 °C vorgeheizten Rohr garen. Herausnehmen und 5 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.

Für das Rotkraut: Zucker in der Pfanne schmelzen, Butter und Schalotten kurz sautieren, Rotkrautstreifen beigeben und ca. 5 Minuten schmurgeln lassen. Preiselbeeren und Gewürze zugeben, mit dem Saft einer Orange ablöschen. Mit Rotwein aufgießen und weich kochen.

Das Rotkraut am Teller anrichten und das in Scheiben geschnittene Hasenfilet auflegen.

Getränk: Weißburgunder Klassik 2002, Weingut Bernthaler, harmonischer Weißwein

Hasenfilet im Salatbett

Zutaten

	ZUTATEN	Zubereitung
4	Hasenfilets Salate der Saison -- mundgerecht gezupft Butter weich	Filets reichlich mit Butter rundum einstreichen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Nelkenpulver, Muskat und K=FCmmel w=FCrzen.
250 ml	Cr=E8me fra=EEche Salz Pfeffer Nelkenpulver Muskatnuß gerieben K=FCmmel, gemahlen	In einer Pfanne einen Eßlöffel Butter zergehen lassen und die Filets darin von allen Seiten 4-6 Minuten kräftig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
1 Essl.	Pfefferkörner, gr=FCn -- zerdr=FCckt	Gr=FCne Pfefferkörner mit Cr=E8me fra=EEche zum Bratensatz geben und erwärmen.
	VINAIGRETTE	Aus den Zutaten der Vinaigrette selbige zubereiten, mit dem Salat vermengen.
3 Essl.	Balsamicoessig	
3 Essl.	Pflanzenöl Salz Pfeffer Estragonblättchen Petersilie gehackt	Filets schräg in Scheiben schneiden, auf einem Salatbett mit etwas Pfeffer-Creme anrichten, servieren.

Hasenfilet im Wirsingblatt

Zutaten

2		Hasenrückenfilets
		-- ausgelöster Rücken,
		-- eventuell TK
4		Schöne große
		-- Wirsingblätter
		Salz, Pfeffer
10		Wacholderbeeren
125	Gramm	Egerlinge (braune
		-- Champignons)
75	Gramm	Räucherspeck in 1 mm
		-- dünnen Scheiben
1	Essl.	Pflanzenöl zum Braten
30	Gramm	Butter
100	ml	Sahne
		-- ODER --
150	Gramm	Creme double

Zubereitung

Die Hasenfilets (tiefgekühlte langsam im Kühlschrank auftauen lassen) waschen, trocknen und in vier gleich große Stücke teilen. Beiseite stellen.

Die Wirsingblätter in sprudelnd kochendem Salzwasser 3 bis 4 Minuten überbrühen. Abtropfen lassen, die Mittelrippen flach schneiden. Die Wacholderbeeren im Mörser oder mit einem großen Messer zerdrücken.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Pilze trocken säubern, putzen und fein hacken. Die Speckscheiben in feine Würfel schneiden.

NACH BELIEBEN
Cognac oder Gin

Die Hasenfilets mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren einreiben. In einer

Pfanne Öl erhitzen, die Butter zugeben und die Filets rundum scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen. Im verbliebenen Fett die Speckwürfel glasig braten, dann die Pilze zugeben und unter Rühren garen.

Die Speck-Pilz-Mischung auf die Wirsingblätter verteilen und je ein Hasenfiletstück in die Mitte setzen. Die Blätter seitlich einschlagen, dann aufrollen. Die vier Pakete in einen Bräter setzen, in den sie gerade hineinpassen.

Die Sahne mit etwas Salz, Pfeffer und nach Geschmack etwas Cognac oder Gin verrühren. Über die Wirsingrollen gießen. Den Bräter in den Ofen schieben und die Hasenfilets etwa 15 Minuten braten, dann sind sie noch rosa. Wer sie durchgebraten mag, lässt sie 5 bis 7 Minuten länger im Ofen.

Hasenfilet in Schattenmorellensosse

Zutaten

150	Gramm	Hasenfilet
1	Pack.	Grieß
1		Schälchen Erdbeeren
1		Paprika gelb
250	Gramm	Magerquark
4		Schalotten
200	ml	Schattenmorellen
3		Topinambur
1		Wirsing
1		Ei

Zubereitung

Das Hasenfilet würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Die übrigen Schalotten würfeln, mit feinen Wirsingstreifen in Olivenöl und Butter ansautieren, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen. Den Topinambur schälen, raspeln, ein Ei unterrühren, in Olivenöl ausbacken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit einer runden Form auf einen flachen Teller stürzen. Für die Soße etwas Schattenmorellensaft mit Rotwein und Honig reduzieren, die Schattenmorellen einrühren und ziehen lassen.

Hasenfilet in Tomaten-Sahne an Gnocchi

Zutaten

1	Schale	Champignons
1		Banane
150	Gramm	Hasenfilet
100	Gramm	Leberwurst
1	Pack.	PFANNI Kartoffelpüree
2		Marzipanfiguren
1		Quitte
200	ml	Tomaten eingelegt
250	Gramm	Wan Tan Teig

Zubereitung

Das Hasenfilet würzen, in Olivenöl anbraten, geschnittene, getrocknete Tomaten einrühren, mit Sahne ablöschen, einkochen lassen und würzen. Die übrigen Champignons in Würfel schneiden, in Butter und Knoblauch ansautieren, würzen und mit frisch gehackten Kräutern verfeinern. Das Kartoffelpüree mit heißer Milch anrühren, mit Stärke verdicken, zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und in Butter, Olivenöl, Salz und Pfeffer als Gnocchis braten.

Hasenfilet mit Backpflaumen

Zutaten

1/2	Tasse	Sellerieknolle, geputzt und -- kleingeschnitten mit dem -- Grün
1	Tasse	Möhren
1	Tasse	Porree
1	Tasse	Zwiebeln
1		Lorbeerblatt
12		Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Getrockneter Thymian
1/2	Teel.	Getrockneter Majoran
1/2		Unbehandelte Orangenschale
1	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Cayennepfeffer
125	ml	Rotwein
2		Hasenrückenfilets
50	Gramm	Bratfett
1		Apfel
10		Backpflaumen ohne Stein
1/2	Tasse	Süße Sahne
1	Essl.	Rotes Johannisbeergelee

Zubereitung

Das vorbereitete Gemüse mit dem Lorbeerblatt, dem Thymian und dem Majoran, der dünn abgeschnittenen Orangenschale, dem Salz und dem Salz und dem Cayennepfeffer in 1/4 l Wasser 10 Minuten kochen, dann die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen. Diesen Würzsud mit dem Rotwein mischen und die Hasenfilets in einer Schüssel damit übergießen. Das Fleisch mindestens eine Nacht in dieser Beize liegenlassen. Dann das Fett in einer pfanne erhitzen. Die Filets gut trockentupfen und im heißen Fett ringsherum etwa 6 minuten braten, je nach Dicke. Den Apfel schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratfond mit etwas Rotweinbeize lösen. Die Backpflaumen und die Apfelschnitze hineingeben und garen, bis die Apfelstücke weich sind. Die Sauce mit der Sahne und dem Johannisbeergelee abschmecken. Die Filets noch einmal kurz darin erwärmen, dann sofort servieren.

Das passt dazu: Kartoffelklöße und Rotkohl. Als Getränk ein Rotwein von der Ahr.

Hasenfilet mit Rosenkohl

Zutaten

750	Gramm	Rosenkohl
		Salz, Pfeffer, Muskat
4		Hasenrückenfilets
		-- (400-600 g)
8	Scheiben	Frühstücksspeck
2	Essl.	Öl
1	Pack.	(600 g) Kartoffel-Krokette
		-- für den Backofen (z. B.
		-- 'Kartoffel-Fest'^3)
250	Gramm	GlasPfefferlinge
1	mittl.	Zwiebel
8		Aprikosenhälften (Dose)
8	Teel.	Preiselbeeren (Glas)
20	Gramm	Butter/Margarine
100	ml	Rotwein
100	Gramm	Schlagsahne
2	Essl.	Dunkler Soßenbinder
		Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Rosenkohl putzen und waschen. In wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 15-20 Minuten dünsten.

2. Fleisch waschen, trockentupfen und mit Pfeffer würzen. Filets mit Speck umwickeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets mit der Nahtstelle nach unten zuerst anbraten. Bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten und dabei von Zeit zu Zeit wenden.

3. Krokette auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200-225 Grad/ Umluft: 175-200 Grad/Gas: Stufe 3-4) 15-18 Minuten backen. Pilze abtropfen lassen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Aprikosen mit Preiselbeeren füllen.

4. Rosenkohl abgießen. Fett erhitzen. Zwiebelwürfel und Pilze darin andünsten. Rosenkohl zufügen und alles vorsichtig mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

5. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratfond mit 1/8 l Wasser, Wein und Sahne ablöschen. Aufkochen, Soßenbinder einrühren, nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen.

6. Filets aufschneiden und mit Rosenkohl und Aprikosenhälften anrichten. Mit Petersilie garnieren. Soße und Kartoffel-Krokette dazureichen.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Hasenfilet mit Rosinen-Traubensoße

Zutaten

50	Gramm	Rosinen
40	ml (4 cl)	-- Apfelschnaps (Ca
125	Gramm	Weintrauben, blaue
40	Gramm	Butter oder Margarine
4		Hasenfilets (à ca. 150 g)
		Salz
		Weißer Pfeffer
1 1/2		B. Sahne (à 200 g)

Zubereitung

Rosinen waschen, mit Apfelschnaps beträufeln, ca. 10 Min. einweichen. Weintrauben waschen, halbieren, entkernen. Hasenfilets waschen, trockentupfen. Fett in einer Pfanne erhitzen. Filets auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 rundherum ca. 10 Min. anbraten. Hasenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen, warm stellen. Rosinen mit Calvados und Sahne zum Bratensatz geben und 8-10 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 einkochen lassen. Weintrauben zufügen, kurz heiß werden lassen. Oder Weintrauben getrennt dazu servieren. Hasenfilets in Scheiben schneiden, mit Rosinen-Traubensosse servieren. Dazu schmecken Kartoffelplätzchen.

Hasenfilet mit Rotweinkirschen

Zutaten

200	Gramm	Sauerkirschen
20	ml	Portwein
1	Prise	Zimt, gemahlener
1	Prise	Ingwer
1	Prise	Gewürznelke
1		Orangenschale, abger. -- (unbeh.)
2		Hasenrückenfilets (ca. 400 -- g)
2		Öl
1/2	Ltr.	Rotwein
1		Soßenbinder, brauner Salz Pfeffer

Zubereitung

Sauerkirschen waschen, entsteinen, mit Portwein begießen und mindestens 1 5 Min. stehen lassen. Zimt, Ingwer, Nelke und Orangenschale vermischen und die Filets damit einreiben.

Öl in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten, 4 - 6 Min. auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9 # 10 weiterbraten. In Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Sauerkirschen mit dem Portwein in die Pfanne geben, mit Rotwein auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Soßenbinder binden, mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passen Knödel.

Hasenfilet mit Zwiebelkruste und Gemüse

Zutaten

		Butter
		Brühe
150	Gramm	Hasenfilet
		Kräuter der Provence
1	Bund	Möhren
		Pfeffer
		Sahne
		Salz
		Senf
1	Bund	Stangenbohnen
2	Scheiben	Toastbrot
		Zitronensaft
		Zucker
1		Zwiebel

Zubereitung

Zubereitung: Das Hasenfilet salzen und pfeffern, beidseitig anbraten und eine Seite mit Senf bestreichen. Für die Kruste Toastbrot mahlen. die eine Hälfte der klein geschnittenen Zwiebel in einer Pfanne mit Butter andünsten und die Toastbrotbrösel dazugeben. Das Verhältnis Butter zu Brot sollte 1:1 betragen. Diese Masse auf das Filet geben und es im Ofen weiter schmoren lassen.

die Möhren putzen und im Ganzen in Butter und Brühe dünsten. Anschließend in zerlassener Butter mit etwas Salz, Zucker und Zitronensaft schwenken. Den Rest der klein gewürfelten Zwiebel in Butter glasig dünsten, mit Sahne aufgießen und mit Senf, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.

die Stangenbohnen klein schneiden, in Salzwasser blanchieren und zu der Zwiebelsauce geben. Das Bohnengemüse zentral auf einem Teller anrichten, das Filet mit der Zwiebelkruste darauf legen und mit den Möhren garnieren.

Hasenfilets, Kurzgebraten

Zutaten

- 2 Hasenrücken, Filets pariert
-- in dünne Scheiben
-- geschn.
- 60 Gramm Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 3 Essl. Sauerrahm

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und bei starker Hitze etwa 7 Minuten braten, bis es fest ist. Die Butter abgießen, saure Sahne hinzufügen und erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Das Fleisch auf einer Servierplatte anrichten und nach Belieben mit Croutons oder gekochtem Reis servieren.

Hasenfilets mit Rotweinsosse

Zutaten

- 10 Gramm Steinpilze getrocknet
- 4 Wacholderbeeren
- 4 Hasenrücken ausgelöst
- 50 Gramm Durchwachsener Speck
 - geräuchert gewürfelt
 - Salz
 - weißer Pfeffer
- 125 ml Italienischer Rotwein
 - z.B. Barolo
- 200 Gramm Schlagsahne
- 750 Gramm Porree (Lauch) in 1 cm
 - langen Streifen geputzt
- 300 Gramm Bandnudeln
- 30 Gramm Butter oder Margarine
- 1 Essl. Haselnusskernefein
 - gehobelt

Zubereitung

Steinpilze in kaltem Wasser 10 bis 15 Minuten einweichen. Wacholderbeeren in einem Mörser zerstoßen oder fein hacken. Fleisch abspülen, trockentupfen. Speckwürfel in einer Pfanne ausbraten, herausnehmen.

Hasenfilets im Speckfett von allen Seiten 12 Minuten braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit Rotwein und Sahne ablöschen. Wacholderbeeren und abgetropfte Steinpilze in die Soße geben und alles 15 bis 20 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln in kochendem Salzwasser 10 bis 12 Minuten garen, abtropfen lassen. Porree in Salzwasser 5 Minuten garen, abtropfen lassen. Fett zerlassen. Nudeln und Porree darin schwenken. Nüsse überstreuen.

Hasenfilets in Scheiben schneiden, mit Rotweinsauce und Porree-Nudeln servieren.

Hasenfilets Polnisch

Zutaten

4		Hasenfilets
50	Gramm	Speck
4	Scheiben	Durchwachsener Speck breit
100	Gramm	Gänseleberpastete
50	Gramm	Champignons Oder Morcheln
200	ml	Cognac

Zubereitung

Die enthäuteten, aber ungespickten Filets werden etwas breit gedrückt, mit Gänseleberpastete sowie einigen kurz gedämpften Champignons oder Morcheln belegt, zu kleinen Rouladen gerollt, mit einer Scheibe Räucherspeck umwickelt und mit einem Hölzchen zusammengesteckt. Man stellt sie in einem möglich kleinen Pfännchen aufrecht auf ein Speckbett und brät sie rasch.

In den Saft tut man ein Glas Cognac und gießt alles über die fertigen Rouladen. Man serviert mit Kartoffelpüree und pikant säuerlichen Früchten.

Hasenkeule, mit Eierschwämmchen Gefüllt

Zutaten

2		Hasenkeulen
		Olivenöl
200	Gramm	Röstgemüse
		Zwiebeln, Lauch
		-- Karotten, Sellerie
		-- feingewürfelt
1	Zweig	Rosmarin ganz
2		Lorbeerblätter
333	ml	Rotwein
125	ml	Bouillon

FÜLLUNG

300	Gramm	Eierschwämme
		Pfifferlinge
1		Schalotte feingeschnitten
		Olivenöl
1	Bund	Petersilie gehackt
200	Gramm	Hasenfleisch gehackt
		Salz
		Pfeffer
1	Zweig	Thymian gehackt

FÜR DIE SAUCE

62	ml	Wildfond
1/2		
62	ml	Rahm
1/2		

Butter

Zubereitung

Cosciotto di lepre ripieno ai cantarelli
(Hasenkeule, mit Eierschwämmchen
gefüllt)

Die Mittelknochen der Hasenkeulen
herauslösen. Die Eierschwämmchen
waschen und kleinschneiden.

Die Schalotten im Öl anziehen lassen,
die Eierschwämmchen kurz mitdünsten
und mit der gehackten Petersilie
bestreuen. Vom Feuer nehmen.

Das gehackte Hasenfleisch
daruntermischen, mit Salz, Pfeffer und
Thymian würzen.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Hasenkeulen mit der Masse füllen
und zusammennähen. Im heißen Öl
rundherum gut anbraten. In eine große
Gratinform geben. Das Röstgemüse,
Rosmarin, Lorbeer und Rotwein
beifügen, in den Ofen geben und unter
häufigem Begießen mit Bouillon ca. 90
Minuten garen.

Die Keulen aus dem Ofen nehmen, kurz
ruhen lassen, dann in dicken, schrägen Scheiben tranchieren.

Die Sauce passieren. Den Wildfond, dann den Rahm beigeben, kurz köcheln lassen
und mit kalten Butterflocken aufmontieren. Auf dem Teller einen Saucenspiegel
bilden und die Keule darauf anrichten.

Hasenkeule in Bier

Zutaten

5		Hasenkeulen
150	Gramm	Räucherspeck
50	Gramm	Fett
1/2	Ltr.	Helles Bier
100	Gramm	Pilzstiele
1		Zitrone
100	Gramm	Suppengrün
50	Gramm	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
100	ml	Süße Sahne
		Pfeffer
3	mittl.	Lorbeerblätter
		Ingwer
		Safran
		Thymian
		Majoran
		Muskatnuss
		Selleriegrün
		Senf
		Tomatenmark
		Anchovispaste
		Honig
50	Gramm	Butter
2-3		Semmeln, gerieben

Zubereitung

Die von der Sehnenhaut befreiten Hasenkeulen waschen, abtrocknen und spicken. Salzen, pfeffern, mit heißem Fett begießen und in vorgewärmter Röhre bei starker Hitze ca. 5-6 Minuten anbraten, einbis zweimal mit dem eigenen Saft begießen. Wenn das Fleisch angebräunt ist, in einen Topf legen. In dem Bratensatz eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, Suppengrün, die Pilzstiele und den feingehackten Knoblauch andünsten. Danach mit Lorbeerblatt und Selleriegrün noch kurz rösten, mit 0,2 l Bier auffüllen, salzen und auf das angebräunte Fleisch gießen. Mit ein wenig Ingwer, Safran, einer Messerspitze Thymian, Majoran und ganz wenig geriebener Muskatnuss abschmecken. Die geriebenen Semmeln dazugeben, zugedeckt aufkochen und bei mäßiger Hitze dünsten. Den verdunsteten Saft mit ein wenig Bier ersetzen. Das gare Fleisch in eine feuerfeste Schüssel legen und zugedeckt warm halten. In den Saft das restliche

Bier hineingießen, bei starker Hitze aufkochen, mit einem Teelöffel Senf, Tomatenmark und einem Mokkalöffel Anchovispaste abschmecken. Zu Soße einkochen, durch ein feines Sieb seihen (nicht passieren!), wieder auf den Herd stellen, ganz wenig Zitronenschale hineinreiben, süße Sahne dazugeben, auf kochen, nachwürzen, die Butterflocken mit dem Schneebesen verrühren, mit Zitronensaft abschmecken und sofort heiß servieren. Die Hasenkeulen mit etwas Soße übergießen, den Rest Soße gesondert in einer vorgewärmten Schale reichen. Nach Belieben mit einem Löffel Honig abschmecken, doch darf die Soße nicht zu süß werden. Das Gelingen von Braten und Soße hängt vom richtigen Würzen ab. Keines der vielen Gewürze darf die anderen geschmacklich überdecken. Der feine Eigengeschmack des Hasenfleisches, das herbe Bieraroma und die harmonische Komposition der Gewürze müssen zur Geltung kommen. Dazu passen kleine Semmelknödel.

Hasenkeule in Tunke

Zutaten

4		Hasenkeulen
75	Gramm	Schmalz
150	Gramm	Durchwachsener Speck
2		Gewürfelte Zwiebeln
2		Lorbeerblätter
		Wacholderbeeren
		Salz
		Pfeffer
1/4	Ltr.	Rotwein
40	Gramm	Stärkemehl
1/4	Ltr.	Sahne

Zubereitung

Schmalz in einem Bräter erhitzen, den Speck darin auslassen. Die Hasenkeulen hinzugeben und anbraten. Zwiebeln und Gewürze zufügen und kurz mitbraten. Rotwein dazugießen und bei geschlossenem Bräter 45 Minuten schmoren. Hasenteile herausnehmen und warm stellen. Stärke und Sahne miteinander verquirlen und den Bratensud binden. Die Hasenkeulen auf eine Platte legen, mit der Soße begießen und servieren.

Hasenkeule in Wachholderrahm

Zutaten

2		Hasenkeulen a ca. 450 g -- oder Kaninchenkeulen
2	klein.	Zwiebeln gehackt
2	Essl.	Butterschmalz
1	Teel.	Mehl
6		Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Thymian getrocknet
1/2	Teel.	Majoran getrocknet
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer
250	ml	Rotwein
188	ml	Sahne
2	Essl.	Johannisbeergelee

Zubereitung

Hasenkeulen waschen und trockentupfen.

Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Keulen darin rundrum anbraten, Zwiebeln zufügen und weitere 5 Minuten braten.

Mehl darüberstäuben, Wacholderbeeren, Thymian, Majoran, Lorbeer, Salz und Pfeffer zugeben. Alles unter Rühren kurz anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und zugedeckt ca. 35 Min. schmoren.

Hasenkeulen herausheben und warm stellen.

Den Bratfond durch ein Sieb gießen und etwas einkochen.

Sahne und Johannisbeergelee unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Hasenkeulen geben.

Als Beilage Rotkohl, Apfel- und Kartoffelpüree servieren.

Anmerkung von Lutz Nickau: wir haben die Kaninchenkeulen auch schon mal in gestreiften Speck eingewickelt, danach waren sie dann wesentlich saftiger.

Hasenkeule mit Hagebuttenmark

Zutaten

4		Hasenkeulen
750	ml	Buttermilch
1	Teel.	Wacholderbeeren
4		Lorbeerblätter
1	Teel.	Gewürznelken
200	Gramm	Fetter Speck gewürfelt
250	ml	Rotwein
250	ml	Brühe
200	Gramm	Saure Sahne
2	Teel.	Speisestärke
2	Teel.	Hagebuttenmark
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Pfifferlinge
1		Zwiebel
40	Gramm	Butter oder Margarine

Zubereitung

Hasenkeulen waschen, Sehnen entfernen und die Keulen trockentupfen. Buttermilch, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Gewürznelken zu einer Beize verrühren und das Fleisch über Nacht darin ziehen lassen.

Speck in einem Bräter auslassen. Die Keulen aus der Beize nehmen, trockentupfen und im ausgelassenen Speckfett von allen Seiten abbraten. Wein und Brühe angießen, Bräter abdecken und die Keulen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 bis 45 Minuten garen. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warmstellen.

Sauce mit der in saurer Sahne angerührten Speisestärke binden und mit Hagebuttenmark, Salz und Pfeffer abschmecken. Während das Fleisch noch brät, die Pfifferlinge putzen. Zwiebel abziehen, klein würfeln und in Butter glasig dünsten. Pfifferlinge zugeben, ca. 15 Minuten dünsten, salzen und pfeffern.

Hasenkeule mit Rosenkohl und Schupfnudeln

Zutaten

FÜR DIE HASENKEULE	
4	Hasenkeulen
2	Zwiebeln
3-4	Nelken
6-8	Wacholderbeeren
6-8	Pimentkörner
2	Lorbeerblätter
2	Essl. Zitronensaft
400	ml Rotwein
2	Zwiebeln
2	Möhren
2	Petersilienwurzeln
1/4	Sellerie
2	Essl. Butter
1	Essl. Butterfett
100	Gramm Schinkenspeck
20	ml Weinbrand
1/2	Teel. Pfeffer-Salz-Mischung (1:6)
1/3	Teel. Nelkenpfeffer
1	Essl. Brauner Zucker
20	ml Weinbrand
1	Essl. Tomatenmark
1	Essl. Brühextrakt
1/2	Ltr. Saure Sahne
200	ml Wasser
50-	Gramm Lebkuchen Honigkuchen
60	

ROSENKOHL	
750	Gramm Rosenkohl
1	Teel. Salz
1	Essl. Zucker

1	Prise	Natron
100	Gramm	Butter
70-	Gramm	Schinkenspeck
80		
1		Zwiebel
1	Essl.	Zucker
1/2	Teel.	Pfeffer-Salz-Mischung (1:6)
1/2	Teel.	Muskat
3		Zwiebäcke

SCHUPFNUDELN

1	kg	Mehlig kochende Kartoffeln
1	Teel.	Salz
2		Eier
2	Essl.	Butter
150	Gramm	Mehl
1	Prise	Muskat

Zubereitung

1. Die Hasenkeulen werden gewaschen und trockengetupft. Für die Marinade werden die Zwiebeln geschält, in Ringe geschnitten, mit Nelken, Wacholderbeeren, Pimentkörnern, Lorbeerblättern, Zitronensaft und Rotwein vermischt und die Hasenkeule darin mindestens einen Tag gebeizt (zwischendurch umdrehen!). Zwiebeln, Möhren, Petersilienwurzeln und Sellerie werden geschält, gewürfelt und in einem geräumigen Bräter angebraten. In einer großen Pfanne wird in heißem Butterfett gewürfelter Schinkenspeck ausgelassen, darin dann die Hasenkeulen - gut abgetropft und trockengetupft ringsherum braun angebraten, mit Weinbrand abgelöscht, mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewürzt und auf das Gemüse in den Bräter gegeben. Brauner Zucker wird in der Pfanne karamelisiert, mit Weinbrand abgelöscht. Zwiebelringe (abgetropft aus der Marinade), Tomatenmark und gekörnte Brühe dazu, mit der durchgeseibten Rotweininmarinade, 0,2 l saurer Sahne und 0,2 l Wasser angegossen, aufgekocht und über Fleisch und Gemüse gegeben.

Die im Sieb aufgefangenen Gewürze aus der Marinade werden in einem Teesieb in die Sauce gehängt. Der Inhalt des verschlossenen Bräters wird kurz aufgekocht und dann für 90 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Herd gegeben. Das Fleisch wird aus der Sauce genommen und bei 90°C im Backofen warmgehalten. Das Teesieb mit den Gewürzen wird aus dem Bräter entfernt, die Sauce wird durchgeseibt und ein Teil des weichen Gemüses durch das Sieb gedrückt. Die restliche saure Sahne wird mit dem Lebkuchen zu einem Brei gemixt, der in die nochmals leicht aufgekochte Sauce gerührt wird und sie seidig-sämig abbindet.

2. Der Rosenkohl wird geputzt, gewaschen abgetropft und die Strünke kreuzweise mit einem scharfen, spitzen Messer eingeschnitten. Wenig Wasser (das Gemüse darf nur

knapp bedeckt sein) wird mit Salz, Zucker und Natron aufgekocht und der Rosenkohl darin bei schwacher Temperatur 13-15 Minuten geköchelt und auf einem Sieb abgetropft. Der Schinkenspeck wird fein gewürfelt, die geschälte Zwiebel ebenso, und der Zwieback wird gerieben.

In einer geräumigen Pfanne wird der Speck in der Hälfte der Butter angebraten, die Temperatur gesenkt und die Zwiebel glasig geschmort, mit Zucker, Pfeffer, Salz und Muskat gewürzt, der Rosenkohl 2-3 Minuten darin geschwenkt und dann in eine flache Auflaufform gefüllt. In der Pfanne wird die restliche Butter erwärmt, die Zwiebackbrösel untergerührt und diese Mischung auf dem Rosenkohl verteilt. Das Ganze in den Backofen.

FÜR DIE SCHUPFNUDELN die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen, gut abgedämpfen, abgekühlt und kühl bis zum nächsten Tag aufbewahren.

Die Kartoffeln werden gerieben oder durch eine Presse (wie bei Kartoffelbrei) gedrückt, in einer Schüssel mit Eiern, ausgelassener Butter, Mehl und Muskat zu einem Teig geknetet und zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser geformt. Der Teig wird in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten und diese werden auf einem bemehlten Brett jeweils zu einem Mini-Zeppelin gerollt (so lang wie eine halbe Zigarre, die an den Enden spitz zuläuft). Sie werden in reichlich kochendes Salzwasser gegeben, die Temperatur wird verringert und die Schupfnudeln köcheln so lange, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen - ein sicheres Zeichen, dass sie gar sind (das ist nach ca. 8-10 Minuten).

Hasenkeulen

Zutaten

4		Hasenkeulen (1-1,2 kg)
		Salz
		Pfeffer (a. d. Mühle)
		OEl (zum Anbraten)
100	Gramm	Gemüsewürfel (Karotte, -- Lauch, Sellerie)
500	Gramm	Hasenknochen
1	Teel.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
1	Ltr.	Wasser
6		Zerdrückte Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Johannisbeergelee
400	Gramm	Austernpilze
60	Gramm	Butter
1		Schalotte
		Schnittlauch
		Petersilie
		Estragon

Zubereitung

1. Die Hasenkeulen häuten, salzen, pfeffern und scharf in OEl anbraten. Die Keulen herausnehmen, mit Alufolie bedecken und beiseite stellen.
2. Die zerkleinerten Hasenknochen und die Reste vom Abhäuten in den Bräter geben, im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad in OEl anbraten, das Gemüse und das Tomatenmark hinzufügen. Zwischendurch eszlöffelweise mit Rotwein begießen, bis eine schöne braune Farbe erreicht ist und dann mit Wasser auffüllen.
3. Gewürze, Gelee und Hasenkeulen hineingeben, 40-50 Minuten bei 220 Grad garen, herausnehmen und warm stellen.
4. Die Sauce durch ein Sieb passieren, abschmecken und warm stellen.
5. Die Austernpilze, Schalotten und Kräuter in Butter andünsten. Das Fleisch anrichten, die Sauce darüber gießen und die Pilze hinzufügen

Hasenkeulen auf Cambozola-Kürbiskraut

Zutaten

200	Gramm	Cambozola Weichkäse mit -- Blauschimmel, -- Doppelrahmstufe 70%
4		Hasenkeulen
200	Gramm	Röstgemüse wie Zwiebeln Karotten Sellerie
1/2	Teel.	Tomatenmark
250	ml	Rotwein
1	Ltr.	Wasser
2		Lorbeerblätter
1		Thymianzweig
10		Pfefferkörner
6		Wacholderbeeren
200	Gramm	Kürbis ohne Rinde
50	Gramm	Geschälte Maronen
3		Äpfel in Würfel
4		Brötchen ohne Rinde
2		Eier davon die -- Eigelbe
1	Teel.	Frischer Estragon
20	Gramm	Gebräunte Butter Öl
80	Gramm	Butter
20	ml	Apfelsaft Calvados etwas -)
20		Geröstete Kürbiskerne -- gehackt Salz Pfeffer f.a.d.M. Paprikapulver

Zubereitung

In einem Topf Öl erhitzen. Die Hasenkeulen mit Röstgemüse anbraten. Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen. Die angedrückten Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und den Thymianzweig dazugeben. Im geschlossenen Topf circa 90 Minuten weichschmoren.

Den Kürbis auf einer Reibe kleinhobeln. In einem breiten Topf mit Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken weichgaren und die Kürbiskerne und den entrindeten und gewürfelten Cambozola unterrühren.

Für die Plätzchen Äpfel und Brötchen in kleine Würfel schneiden. Gebräunte Butter, Estragon, Apfelsaft, Calvados und Eigelb zugeben und mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen, zu kleinen Plätzchen formen und in schäumender Butter ausbacken.

Die Hasenkeulen herausnehmen, den Schmorfond passieren und auf die Hälfte einkochen. Die Maronen einlegen, garen und die Sauce abschmecken. Die Hasenkeulen auf das Cambozola-Kürbiskraut setzen, mit der Maronensauce und den Apfelsemmelplätzchen anrichten und mit Estragon garnieren.

Hasenkeulen in Pernod

Zutaten

4		Hasenkeulen
250	Gramm	Schalotten
30	Gramm	Butterschmalz
1/4	Ltr.	Pernod
1	Bund	Rosmarin
1	Teel.	Wacholderbeeren
200	Gramm	Spiralnudeln
		Salz
1		Fleischtomate
3	Essl.	Schlagsahne
1	Essl.	Saucenbinder dunkel
		Pfeffer
125	ml	Wasser

Zubereitung

Hasenkeulen waschen und trockentupfen. Schalotten pellen. Butterschmalz erhitzen und die Keulen von beiden Seiten braun anbraten. Schalotten zufügen und ebenfalls anbraten. Mit Pernod und Wasser ablöschen und zugedeckt etwa 45 Minuten schmoren. Rosmarin waschen und 3/4 davon mit den Wacholderbeeren mitschmoren.

Nudeln in kochendem Salzwasser etwa 12 Minuten garen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und würfeln. 5 Minuten mit den Hasenkeulen mitschmoren. Hasenkeulen warm stellen.

Sahne und Saucenbinder in den Bratenfond rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Hasenkeulen mit der Pernodsauce und den Schalotten anrichten und mit Rosmarin und Tomatenstreifen garnieren. Dazu die Spiralnudeln reichen.

Hasenkeulen in Rotweinsosse

Zutaten

		FÜR 4-6 PERSONEN
1	Bund	Suppengrün
4		Hasenkeulen a ca. 450 g -- (frisch od. TK)
2	Essl.	Butterschmalz Salz, Pfeffer Zucker
1/2	Ltr.	Trockener Rotwein
1		Lorbeerblatt
4-6		Wacholderbeeren ca.
100	Gramm	Schalotten oder -- kleine Zwiebeln
1	Glas	(720 ml) Rotkohl
125	ml	Apfelsaft
1	mittl.	Apfel
3-4	Essl.	Soßenbinder

Zubereitung

1. Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Keulen waschen, abtupfen.
2. 1 EL Fett im Schmortopf erhitzen. Keulen darin rundherum kräftig anbraten, würzen. Suppengrün zufügen, mit anbraten. 1/4 l Wasser und Wein angießen, aufkochen. Gewürze zugeben. Alles zugedeckt 60-70 Minuten schmoren.
3. Schalotten schälen. In 1 EL heißem Fett anbraten. Rotkohl und Apfelsaft zufügen. Zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren. Apfel waschen, entkernen und kleinschneiden. 5 Minuten vor Garzeitende zum Kohl geben, mitgaren. Mit Zucker und Salz abschmecken.
4. Keulen herausnehmen. Bratenfond durchsieben, aufkochen. Binden und abschmecken. Alles anrichten. Dazu: z.B. Spätzle.

Hasenkeulen in Wacholderrahm

Zutaten

2		Hasenkeulen ca. 900 g (oder Kaninchen)
2	klein.	Zwiebeln
2	Essl.	Butterschmalz
1	Teel.	Mehl
6		Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Getr. Thymian,
1/2	Teel.	Getr. Majoran
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer
250	ml	Rotwein
200	ml	Sahne
2	Essl.	Johannisbeergelee

Zubereitung

Hasenkeulen waschen und trockentupfen. Zwiebeln abziehen und hacken, Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Keulen darin rundrum anbraten, Zwiebeln zufügen und weitere 5 Minuten braten. Mehl darüberstäuben Wacholderbeeren, Thymian, Majoran, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer zugeben. Alles unter Rühren kurz anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und zugedeckt ca. 35 Min. schmoren. Hasenkeulen herausheben und warm stellen. Den Bratfond durch ein Sieb gießen und etwas einkochen.

Sahne und Johannisbeergelee unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Hasenkeulen geben. Als Beilage Rotkohl, Apfel und Kartoffelpüree servieren.

Vermutlich ist es für Dich nicht so wichtig wie für uns, aber es gelingt recht leicht.

Wir haben die Kaninchenkeulen auch schon mal in gestreiften Speck eingewickelt, danach waren sie dann wesentlich saftiger.

Hasenklößchen in Champignonrahm

Zutaten

		FÜR DIE HASENKLÖSSCHEN
2		Kaninchenkeulen oder -- Wildhasenkeulen ca.700 g
		Salz, Pfeffer
1	mittl.	Zwiebel
1	Essl.	Öl
		Thymian frisch oder -- getrocknet
1		Zitrone die Schale
1		Brötchen
3	Essl.	Milch (1,5% Fett)
1		Ei

		FÜR DEN CHAMPIGNONRAHM
150	Gramm	Frische Champignons
1	Essl.	Butter
100	ml	Gemüsebrühe (Instant)
100	Gramm	Süße Sahne
		Salz, Pfeffer
1	Teel.	Zitronensaft

Zubereitung

Die Kaninchen- oder Hasenkeulen auslösen und das Fleisch von den Sehnen befreien. Das Fleisch salzen und pfeffern, auf einen großen flachen Teller legen und im Kühlfach etwa 1 Stunde leicht an frosten lassen.

Die Zwiebel schälen, würfeln und in dem Öl leicht anbraten. Zwiebelwürfel, Thymian, Zitronen schale und das Hasenfleisch durch die feine Scheibe eines Fleisch wolfs drehen.

Das Brötchen entrinden und für einige Zeit in der Milch einwei chen. Es dann gut ausdrücken und zusammen mit dem Ei und der Hackfleischmasse in einer Küchenmaschine mit Messereinsatz kuttern. Die Masse mit Salz und Pfef fer

abschmecken.

Mit einem Esslöffel von der Hasenfleischmasse Klößchen abstechen und diese in reichlich leicht gesalzenem siedendem Wasser etwa 1/4 Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Champignons waschen, putzen und blättrig schneiden. Die Pilzscheiben in einer Pfanne in der Butter anbraten. Die Gemüsebrühe hinzufügen und alles etwas einkochen lassen. Die Sahne darunterziehen und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Champignonrahm etwas einkochen lassen.

Die Hasenklößchen aus dem Wasser nehmen, etwas abtropfen lassen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und den Champignonrahm angießen. Beilage: Gedämpfter Reis (50 g Rohgewicht pro Portion) und gedämpfte Brokkoliröschen (200 g pro Portion)

200 nach Chr. sagte Galen: 'Das Fleisch des Hasen verhindert Dickwerden, fördert den Schlaf und reinigt das Blut'

Hasenmedaillons auf Debreziner Art

Zutaten

600 Gramm Hasenrücken
100 Gramm Räucherspeck
200 Gramm Debreziner Räucherwurst
150 Gramm Pilze
150 Gramm Fett
50 Gramm Mehl
50 Gramm Zwiebeln
10 Gramm Gewürzpaprika
Petersilie

Zubereitung

Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett andünsten und mit der Hälfte Paprika bestäuben, mit Wasser auflassen und schwach salzen. Die Debreziner Wurst dazugeben und zugedeckt 10 Minuten bei mäßiger Hitze dünsten.

Inzwischen vom Rücken gleichmäßige schöne Medaillons schneiden und ausklopfen. Speck und Pilze in kleine Würfel schneiden. Wenn die Wurst weich ist, aus dem Saft herausnehmen und in Scheiben schneiden. Den Speck in der Bratpfanne glasig dünsten, die Pilze dazugeben, bei starker Hitze unter ständigem Schütteln und Mischen rösten, dann die Wurstscheiben dazulegen, salzen, leicht pfeffern, mit Paprika bestreuen, zusammen bei mäßiger Hitze einige Sekunden rösten, mit Pörkölsaft auffüllen und zugedeckt an den Herdbrand stellen.

Die Hasenmedaillons salzen, in Paprikamehl wenden und in heißem Fett bei starker Hitze auf beiden Seiten braten. Das überflüssige Fett abtropfen lassen, mit Paprika bestäuben, bei schwacher Hitze 2-3 Sekunden zugedeckt dünsten, den Wurst-Pilz-Pörkölsaft dazugießen und zugedeckt bei mäßiger Hitze aufkochen lassen. Sofort heiß servieren. Die Fleischstücke auf eine vorgewärmte Platte legen, das Ragout in Häufchen darauf verteilen und mit dem Paprikasaft übergießen.

Beilage: Eiergrauen oder Kartoffeln mit Petersilie. Darauf achten, dass das Gericht nicht zu fett ist! 1-2 zerschnittene Gemüsepaprikas mit der Wurst- Pilz-Soße geschmort heben den Geschmack. Das fertige Gericht nicht zu lange dünsten, da das Hasenfleisch sonst hart wird.

Hasenmousse-Torte

Zutaten

500	Gramm	Hasenrücken mit Knochen -- kleingehackt
250	Gramm	Suppengrün grobgewürfelt
5		Wacholderbeeren zerdrückt
30	Gramm	Butter oder Margarine
400	ml	Roter Portwein
400	ml	Wildfond a.d. Glas
500	ml	Schlagsahne Salz Weißer Pfeffer f.a.d.M.
30	Pack.	Weißer Gelatine
1/2		-- Btl.=Blatt
2		Eier getrennt, Gew-Kl. 2
25	Gramm	Zucker
5	Blätter	Salbei gehackt
30	Gramm	Mehl
10	Gramm	Speisestärke
20	Gramm	Pflaumenmus
50	Gramm	Haselnussblättchen -- geröstet

Zubereitung

Hasenrücken mit Suppengrün und Wacholder im heißen Fett kräftig anrösten. 250 ml Portwein, Wildfond und Sahne zugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Fond durch ein feines Sieb gießen und herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen.

4 1/2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in den Hasenfond rühren.

Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig schlagen und mit Salbei, Salz und Pfeffer unter das Eiweiß mischen. Mehl und Stärke dazusieben und untermischen.

Aus dem Teig ein 20 cm großes Quadrat auf Backpapier streichen. Die Teigplatte im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 12 Minuten backen. Das Papier lösen, den Teig auf einem Gitter auskühlen lassen.

Eine Kastenform (1,25l) glatt mit Klarsichtfolie auslegen. Den Teig in 2 Stücke schneiden (sie müssen genau in die Form passen). Eine Teigplatte in die Form legen, mit der halben Menge Pflaumenmus bestreichen und die halbe Menge Hasenmousse darauf verteilen. Die 2. Teigplatte darauflegen, mit dem restlichen Pflaumenmus und der restlichen Hasenmousse bedecken. Die Torte 6 Stunden kalt stellen.

Die restliche Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, im restlichen leicht erwärmten Portwein auflösen, abkühlen lassen, auf die Torte gießen und noch einmal 2 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren die Torte mit der Folie behutsam aus der Form ziehen und die Folie entfernen. Die Hasenmousse-Torte mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Kuchenstücke schneiden und vor dem Servieren mit Haselnüssen bestreuen.

Dazu passen Armagnac-Pflaumen und Feldsalat

Hasenpastete (Bessarabisch)

Zutaten

600 Gramm Hasenbraten
(durchgebraten)
100 Gramm Speck
2 Semmeln
2 Zwiebeln
2 Eier
120 Gramm Speckscheiben
2 Teel. Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Hasenfleisch noch heiß von den Knochen lösen und mit dem zerkleinerten Speck durch den Wolf drehen. Die Semmeln kurz einweichen, ausdrücken und zugeben. Inzwischen die Zwiebeln würfeln und kurz in der Butter glasig werden lassen. Eier und Zwiebeln dazugeben, alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Form mit den Speckscheiben auslegen, die Mischung einfüllen und im Wasserbad eine Stunde kochen.

Hasenpfeffer

Zutaten

- 1 Hase davon jeweils Läufe,
-- Hals, Kopf, Brust, Herz,
-- Leber und Nieren
Knochenbrühe
Salz
- 2 Gewürznelken
- 1 mittl. Zwiebel
Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
Champignons oder Steinpilze
- 100 ml Rotwein oder
- 2 Essl. Weinessig
Zitronenschale

Zubereitung

Läufe, Hals, Kopf, Brust, Herz, Leber und Nieren werden rein gewaschen, die Augen ausgestochen und das Maul ein wenig abgehauen. Bei der Leber ist ganz besonders zu beachten, daß die an derselben befindliche kleine, grüne Gallenblase sorgfältig entfernt wird, weil sonst die ganze Leber ungenießbar wird. Nachdem das Fleisch in Stücke geschnitten ist, wird es mit Knochenbrühe und Wasser zugestellt dann füge man etwas Salz, 2 Gewürznelken, eine mittlere Zwiebel, einige Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter sowie einige Champignons oder Steinpilze hinzu und koche es langsam gar, aber ja nicht zu weich. Dann nimmt man das Fleisch heraus, löst die größeren Knochen aus, die Sauce verkocht man noch eine Weile mit einem Glas Rotwein, oder statt dessen 2 Löffel Weinessig und etwas feingewiegter Zitronenschale, seiht sie durch ein Haarsieb und füllt sie samt dem Fleisch in die Gläser und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch wird aus der Brühe eine sämige Sauce hergestellt, indem man etwa 2 Eßlöffel Mehl in geschmolzener Butter verrührt, zusetzt, den Hasenpfeffer darin durchschwenkt und anrichtet.

Hasenpfeffer (Civet de Lievre)

Zutaten

1	groß.	Hase
1 1/2	Ltr.	Guter Rotwein
2	Essl.	Öl
250	Gramm	Durchwachsener Speck
25	klein.	Zwiebeln
1	Essl.	Mehl gestrichen
50	Gramm	Fetter Speck
50	Gramm	Butter
1	Essl.	Öl*
		Suppengrün
1	groß.	Zwiebel
2		Mohrrüben
		Salz
		Pfefferkörner
		Essig

Zubereitung

Den Hasen abhäuten, Blut und Leber in einer Schüssel aufheben, einen Löffel Essig dazugeben, damit das Blut nicht gerinnt. Den Hasen tranchieren und in dem Rotwein mit den in Scheiben geschnittenen Mohrrüben und der großen Zwiebel, dem Suppengrün, Salz, Pfefferkörnern und dem Öl beizen. 24 Stunden darin liegen lassen.

Butter und Öl* in einer Schmorpfanne erhitzen, die kleinen geschälten Zwiebeln und den kleingewürfelten durchwachsenen Speck, der zuvor 5 Minuten in kochendem Wasser abgebrüht wurde, dazugeben. Speckwürfel und Zwiebeln, wenn sie goldbraun geworden sind, herausnehmen, den gehackten fetten Speck hineingeben und dann die abgetrockneten Hasenstücke goldgelb darin anbraten. Mit Mehl bestäuben, den Rotwein der Marinade durchgeseiht dazugießen, das Suppengrün zufügen und auf kleiner Flamme zugedeckt eine Stunde schmoren lassen.

Anschließend nachwürzen, den durchwachsenen Speck und die Zwiebeln wieder dazugeben, sowie das Blut und die zerdrückte Leber und nochmals auf kleiner Flamme etwa eine Stunde schmoren lassen.

Zusammen mit Dampfkartoffeln servieren.

Hasenpfeffer (Ohne Innereien)

Zutaten

200 Gramm Magerer Speck
2 kg Hase, ersatzweise
1/2 Kaninchen
1/2 Teel. Salz
1/2 Teel. Pfeffer, frisch gemahlen
60 Gramm Mehl
60 Gramm Schalotten,
-- ersatzweise Zwiebeln
1/2 Teel. Knoblauch fein gehackt
1/4 Ltr. Trockener Rotwein
1/4 Ltr. Hühnerbrühe
1 Essl. Weinbrand
1/2
1 Teel. Rotes Johannisbeergelee
1 klein. Lorbeerblatt
1/8 Teel. Getr. Thymian
1/8 Teel. Getr. Rosmarin
1 Teel. Frischer Zitronensaft
1/2

Zubereitung

Den Hasen oder das Kaninchen in Portionen zerlegen, die Schalotten oder Zwiebeln feinhacken, den Speck in feine Würfel schneiden.

Den Speck bei Mittelhitze in einer großen feuerfesten Form unter häufigem Umrühren knusprig braten. Anschließend den Speck auf Küchentrepp abtrocknen lassen. Die Form beiseite stellen. Die Hasenteile unter fließendem Wasser abwaschen und trockentupfen, salzen und pfeffern und im Mehl wenden. Das Fett in der Form erhitzen bis es spritzt. Jeweils einige Hasenteile gleichzeitig hineingeben und von allen Seiten bräunen. Die Hitze so einstellen, dass sie schnell und gleichmäßig braun werden ohne zu

verbrennen.

Die Hasenteile beiseitestellen und das Fett bis auf 2 Esslöffel abgießen (bei einer Zubereitung mit 60 g Schalotten) und darin die Schalotten und den Knoblauch 4-5 Minuten rösten, bis die Schalotten glasig, aber nicht braun sind. Den Wein und die Hühnerbrühe hineingeben und aufkochen und mit einem Holzlöffel alle Bratreste vom Boden und den Seiten der Form abkratzen.

Den Weinbrand, das Johannisbeergelee, Lorbeerblatt, Rosmarin und den Thymian hineinrühren. Die Hasenteile und evtl. ausgetretenen Bratensaft in die Form legen. Den Speck hinzufügen, einen gut schließenden Deckel auf die Form legen und alles auf kleiner Hitze 1-1/2 Stunden köcheln lassen, bis der Hase zart ist aber nicht auseinander fällt - kleine Kaninchen sind wesentlich schneller gar, daher nach 1 Stunde prüfen, ob sie gar sind.

Das Lorbeerblatt herausnehmen und den Zitronensaft hineingeben. Abschmecken. Die Soße sollte jetzt recht pfeffrig sein. Falls gewünscht, mehr Pfeffer hinzufügen.

Den Hasen direkt aus der feuerfesten Form servieren.

Hasenpfeffer 'Walterspiel'

Zutaten

6		Hasen-Vorderläufe*)
3		Hasenlebern
6		Hasenlungen
6		Hasennieren
1/2	Tasse	Hasenblut (wenn möglich)
24	klein.	Zwiebeln, geschält
250	Gramm	Speck, mager und mild
4		Knoblauchzehen, zerdrückt
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Butter
1/2	Ltr.	Roter Burgunder
1/4	Ltr.	Kräftige Kalbsbrühe
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
1/2		Lorbeerblatt
2		Nelken
1	Essl.	Weinessig
1	Essl.	Johannisbeergelee
1	Teel.	Schalotten, gehackt
		Salz
		Schwarzer Pfeffer a.d.M.
20	ml	Kirschwasser

Gläschen Kirschwasser abschmecken.

Beilage: Croutons, dreieckig aus Weißbrotscheiben geschnitten und in Butter oder Olivenöl hellbraun geröstet, Nudeln oder Spätzle.

Getränk: Roter Burgunder

*Anmerkung: Die hier verwendeten Hasenstücke gibt es in Wildgeschäften meist recht günstig, da die meisten Käufer gerade auf diese Teile verzichten. Allerdings ist die Hasenpopulation in meiner Gegend in den letzten Jahren stark rückläufig und die Preise entsprechend angezogen. Ich hab das Rezept deswegen mal mit Wildkaninchen und ohne die Innereien ausprobiert - und auch das schmeckt hervorragend. Für das Rezept sollte man 2 Kaninchen einplanen.

Zubereitung

1. Den Speck in ca. 1 cm. dicke Scheiben schneiden und 5 Minuten in Wasser kochen, herausnehmen, abtropfen lassen, mit Küchenkrepp trocknen.

2. Vorderläufe im Gelenk zerschneiden, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit Butter Farbe annehmen lassen.

3. Mit Burgunder und Brühe ablöschen. Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt, Nelken, Weinessig, Johannisbeergelee und gehackte Schalotten dazugeben. Bei schwacher Hitze etwa 1 1/2 Stunden mit Deckel langsam kochen.

4. Lebern, Lunge und Nieren anbraten, durch ein Sieb passieren und falls vorhanden - das Hasenblut kurz vor Ende der Garzeit einrühren. Mit einem

Hasenpfeffer aus dem Bernbiet

Zutaten

1	kg	Hasenragout
300	ml	Rotweinessig
200	ml	Rotwein (1)
		Mehl
		Fett
100	Gramm	Speck gewürfelt
10		Perlzwiebeln
1	Essl.	Wacholderbeeren
1	Prise	Lorbeerpulver
100	ml	Rotwein (2)
200	ml	Bouillon
1/2	Tasse	Brösmeli
		-- Brösel, geriebenes
		-- hartes Brot

Zubereitung

Die Ragoutstücke 2 Tage in Essig und Wein (1) einlegen.

Gut abtrocknen, mit Mehl bestäuben. Die Speckwürfeli in etwas Fett glasig braten, das Fleisch zugeben, anbraten. Mit Wein (2) und Bouillon ablöschen. Zwiebeli, Wacholderbeeren und Lorbeerpulver begeben. Zugedeckt einkochen lassen, etwa eine Stunde.

Vor dem Servieren die in Butter gerösteten Brösmeli dazurühren.

Hasenpfeffer aus Schlesien

Zutaten

- 1 Hase
Oder nur Teile davon (auch
-- Leber)
- Reichlich Zwiebeln
- Salz
- Ggf. Hasenblut (oder
-- Rotwein)
- Zucker
- Lebkuchen oder Honigbrot
- Reichlich Senfkörner
- Einige Nelken
- Etliche Wacholderbeeren
- Essig
- Ggf. Stärke

Zubereitung

Kaninchen oder Hase zerteilen und mit Zwiebeln (in Ringen), Hasenblut (Rotwein), Senfkörnern, Wacholderbeeren, Nelken und etwas Essig nicht zu sauer einlegen und mind. einen Tag im Kühlschrank stellen. Ab und zu Stücke wenden.

Das Fleisch aus der Beize nehmen, gründlich abtupfen und mit den Ringen von 2-3 Zwiebeln portionsweise kräftig anbraten. Salz hinzugeben und mit einem Teil der passierten Beize ablöschen. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Topf 30-40 Minuten schmoren. Dann die Sauce mit den Lebkuchen binden. Zucker hinzugeben und mit Salz abschmecken. Noch ein wenig weiterkochen lassen, bis sich die Lebkuchen aufgelöst haben. Die Mengenangaben sind relativ ungenau, aber es ist eben ein Jägerrezept und da kommt es nicht so genau drauf an. Einfach ausprobieren.

Beilagen:

- frischer Rotkohl und Kartoffelklöße von rohen und gekochten Kartoffeln

Hasenpfeffer mit Möppkenbrot (Westfalen)

Zutaten

FÜR DEN HASENPFEFFER	
2	Wildhasenkeulen -- oder
6	Vorderläufe
4	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	Teel. Wacholder, im Mörser -- gestoßen
1/2	Teel. Piment
1	Prise Nelkenpulver
1	Essl. Tomatenmark
1/2	Ltr. Rotwein
2	Essl. Balsamico
1/2	Karotte, gewürfelt
1/4	Sellerieknolle, gewürfelt
1/4	Steckrübe

FÜR DAS MÖPPKENBROT	
150	Gramm Blutwurst
1	Brötchen, gewürfelt
1	Ei
1	Essl. Mehl
125	ml Kräftige Fleischbrühe
1	Essl. Speck, fein gewürfelt
1	Essl. Rosinen, gehackt
1/2	Teel. Thymian, gerebelt
1	Prise Muskat
1	Prise Piment
2	Essl. Semmelbrösel
	Butterschmalz zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden und in einer Kasserolle mit Butterschmalz zusammen mit dem Fleisch anschwitzen. Mit wenig Salz würzen. Dann Knoblauch, Wacholder, Piment, Nelkenpulver und Tomatenmark dazugeben und alles braun anbraten. Mit Rotwein und Balsamico auffüllen und bei großer Hitze aufkochen lassen, anschließend bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze dünsten. Nach 30 Minuten Karotten, Sellerie und Steckrübe hinzugeben. Ab und an auf dem Topfboden kratzen, damit nichts anhängt. Nach weiteren 30 Minuten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Möppkenbrot die Blutwurst erwärmen, dass sie flüssig wird. In eine Schüssel umfüllen und mit Brotwürfeln, Ei, Mehl, Speck, Rosinen, Fleischbrühe, Muskat, Thymian und Piment mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Semmelbröseln so andicken, dass man daraus Knödel formen kann. Die Knödel in Salzwasser pochieren, sie sind gar, wenn Sie an die Oberfläche steigen.

Hasenpfeffer mit dem Möppkenbrot anrichten.

Hasenpfeffer mit Speck, Perlzwiebeln und Pilzen

Zutaten

1		Hase a ca. 1,5 kg, -- küchenfertig
<hr/>		
		FÜR DIE MARINADE
150	Gramm	Möhren (Karotten)
150	Gramm	Zwiebeln
60	Gramm	Knollensellerie
2		Nelken
6		Weißer Pfefferkörner
6		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
2		Thymianzweige
80	ml	Rotweinessig
1	Ltr.	Kräftiger Rotwein
<hr/>		
		AUSSERDEM
1	Prise	Salz
		Pfeffer, a.d.Mühle
4	Essl.	Mehl
40	ml	Cognac
150	Gramm	Durchwachsener Speck
250	Gramm	Perlzwiebeln
200	Gramm	Weißer Champignons
1	Essl.	Butter

Zubereitung

Hase in (bei einem Rezept für 6 Personen) 10 Stücke teilen, in eine tiefe Schüssel geben. Geputztes Gemüse kleinschneiden und mit den Gewürzen zum Fleisch geben. Mit Essig und Wein aufgießen.

Das Fleisch nach 24 h aus der Marinade nehmen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig Mehl wenden.

Gewürzte und mit Mehl bestäubte Hasenteile rundherum im heißen Öl anbraten, aus dem Topf nehmen. Abgetropftes Gemüse im Bratenfond kräftig anbraten, mit Cognac und der Marinade ablöschen, aufkochen lassen und die Hasenteile zugeben. Alles im geschlossenen Topf 1 1/2 Stunden schmoren.

Das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und warm stellen. Die Sauce nach Belieben pürieren oder mit Stärkemehl binden.

Speckstreifen, Perlzwiebeln und Pilze in Butter anbraten und zur Sauce geben.

Hasenpfeffer vom Ganzen Hasen

Zutaten

1		Küchenfertiger Hase
3/4	Ltr.	Weißwein
2		Karotten
2		Selleriestangen
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Zweig	Rosmarin
3		Gewürznelken
1		Lorbeerblatt
1/2		Zimtstange
3	Essl.	Butter
1	Essl.	Olivenöl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Den Hasen ausnehmen, die Leber zurückbehalten und das Ganze zwei Tage lang kalt stellen. Dann den Hasen in Stücke zerteilen. Die Fleischstücke, eine Karotte, eine Selleriestange, Zwiebel, Knoblauchzehe, Rosmarin, Lorbeerblatt, Zimt und Gewürznelken 1 ½ Tage in einer Mischung aus Wein und Hasenblut einlegen. Das restliche Gemüse mit der Hasenleber fein hacken und zusammen in Butter und Öl anrösten. Die Fleischstücke dazu geben und diese unter Wenden bei starker Hitze eine Viertelstunde allseitig anbraten. Bei mäßiger Hitze kurz weiterschmoren lassen, dann nach und nach etwas von der Beize zugießen und diese jeweils einkochen lassen, bis die ganze Beize aufgebraucht ist.

Hasenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl

Zutaten

1		Hasenkeule
5		Kartoffeln
100	Gramm	Lebkuchen
1	Schale	Pilzmischung
3		Orangen
5		Möhren
1	Pack.	IGLO Rotkohl gefroren
2		Zwiebeln

Zubereitung

Die Hasenkeule entbeinen, würfeln, würzen, mit einigen Zwiebelspalten in Olivenöl anschwitzen, mit Tomatenmark verfeinern, mit Rotwein ablöschen, mit Brühe auffüllen, einreduzieren lassen und mit kalt angerührter Stärke binden. Den Apfel im oberen Drittel halbieren, mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen und aushöhlen. Den Rotkohl mit einigen Zwiebelspalten und den Apfelkugeln anschwitzen, mit Zimt und einer Butterflocke verfeinern, in den ausgehöhlten Apfel füllen und im Ofen backen. Die Pilze putzen, in Würfel schneiden, mit den übrigen Zwiebelspalten in Butter anschwitzen, würzen, mit Sahne auffüllen und einreduzieren. Die Kartoffeln schälen, im Salzwasserbad kochen, durch eine Presse drücken, mit einem Eigelb, Muskat und Mehl verrühren, zu einer Birne formen, fritieren und mit einem Petersilienstiel vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit geriebenen Möhren bestreuen.

Hasenragout in Rahmsauce

Zutaten

3		Hasenrücken
2		Zwiebel
4	Zehen	Knoblauch
1/2	Knolle	Sellerie
2		Karotten
1	Teel.	Wacholderbeeren
1	Teel.	Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
1	Zweig	Rosmarin
1/2	Ltr.	Rotwein
2	Essl.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Sauerrahm
1	Teel.	-2 Mehl
		Salz
		Pfeffer
		Olivöl

Zubereitung

Die Hasenrückenfilets auslösen, Knochen klein hacken. Vom Fleisch die Sehne und Häute entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden. Wurzelwerk waschen, schälen, würfelig schneiden.

Die Knochen und Sehnen mit dem Gemüse vermischen, Rosmarin, Wacholderbeeren Pfefferkörner und Lorbeerblatt beigegeben. Den Wein zufügen und zugedeckt ein Tag im Kühlschrank marinieren lassen.

Backrohr auf 220 Grad C vorheizen.

Knochen und Gemüse abseihen, gut abtropfen lassen. In einem Bratgeschirr ca 4 EL Öl erhitzen, Knochen und Gemüse beigegeben, anrösten und ins Backrohr schieben. Sobald die Knochen Farbe zeigen, das Tomatenmark unterrühren und lange rösten, bis es gebräunt ist.

Das Geschirr aus dem Ofen nehmen, die Knochen mit dem Rotwein ablöschen, den Wein ein wenig einkochen, so viel Wasser zugießen, dass die Knochen bedeckt sind, und bei wenig Hitze ca. 5 Stunden köcheln lassen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen. Diesen Jus abseihen und auf ca. 1/4 l einkochen.

Den Sauerrahm mit dem Mehl verrühren und in die Reduktion vom Hasenjus einkochen.

Ca. 15 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Abschmecken. Das Fleisch in Medailions schneiden, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, das Fleisch braten, anschließend aus der Pfanne heben und in die Sauce legen.

Kurz köcheln lassen, nochmals abschmecken und mit Bandnudeln servieren.

Tip: Damit das Fleisch nicht trocken wird. Fleisch und Knochen trennen, zuerst die Sauce aus den Knochen ansetzen, und das Fleisch erst beigegeben wenn die Sauce fertig ist.

Hasenragout Mach Neuer Englischer Küche

Zutaten

1		Hase
100	Gramm	Möhren
2		Zwiebeln
		Thymian
		Lorbeerblätter
		Schwarze Pfefferkörner
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
2	Essl.	Öl
50	Gramm	Mehl
25	Gramm	Tomatenpüree
2		Knoblauchzehen
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
		Salz
100	Gramm	Speck gewürfelt
100	Gramm	Silberzwiebeln
30	Gramm	Butter

Zubereitung

1. Den Hasen in sechs Stücke zerlegen, Möhren und Zwiebeln in Würfel schneiden.
2. Hasenstücke, Thymian, Lorbeer und Pfefferkörner in eine Schüssel geben, mit dem Rotwein übergießen, zwölf Stunden stehen lassen.
3. Die abgetrockneten Hasenstücke kurz in Öl anbraten, mit Mehl bestäuben, im Ofen bei 250 oC bräunen (etwa 5 Minuten).
4. Stücke in eine ofenfeste Form mit Marinade, Tomatenpüree und dem zerdrückten Knoblauch mischen, die Brühe dazugeben, salzen.
5. Kurz zum Kochen bringen, dann im Ofen bei 180 oC eine Stunde garen.
6. Hasenstücke in eine neue Schüssel legen, mit dem durch ein Sieb gegebenen Bratensaft übergießen.
7. Speckstückchen kräftig ausbraten, Silberzwiebeln in Butter glasig dünsten und über das Hasenragout geben.

TIP: Traditionelle Beilagen sind Toastscheiben mit Johannisbeergelee und Kartoffeln.

Hasenragout mit Knoblauchsauce auf Bandnudeln

Zutaten

		HASENRAGOUT
4		Hasenkeulen (600 g ausge- -- löstes Hasenfleisch)
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Zwiebelwürfel
1/2	Teel.	Salz Weißer Pfeffer
1	Essl.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Chianti
125	ml	Wildfond, dunkel

		KNOBLAUCHSAUCE
4		Knoblauchzehen
30	Gramm	Pinienkerne
30	Gramm	Mandeln, abgezogen
120	Gramm	Kartoffeln, gekocht
30	Gramm	Brot, entrindet eingeweicht
1	Prise	Salz
1/4	Ltr.	Olivenöl
4	Essl.	Weinessig

Zubereitung

In einem großen Topf das gewürfelte* Hasenfleisch in der Butter anbraten, die Zwiebeln zufügen, salzen und pfeffern und das Tomatenmark zugeben. Mit Chianti und Wildfond aufgießen und im geschlossenen Topf bei geringer Hitze 25-35 Minuten schmoren lassen. Für die Sauce die Knoblauchzehen, die Pinienkerne, die Mandeln und Kartoffeln sowie das ausgedruckte Brot in einem Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten, salzen und unter ständigem Rühren das Öl in kleinen Mengen zugeben. Zum Schluss den Essig hineinrühren. Das Hasenragout mit der Knoblauchsauce auf Bandnudeln anrichten und servieren.

*: Sehr klein gewürfelt (nach dazugehörigem Foto) Eine Verlängerung der Schmorzeit schadet nicht.

Hasenragout mit Pfifferlingen

Zutaten

750	Gramm	Hasenklein ohne Knochen
40	Gramm	Schweineschmalz
4		Zwiebeln
1		Lorbeerblatt
4		Wacholderbeeren
	Etwas	Thymian
		Salz
		schwarzer Pfeffer
200	Gramm	FrISChe Pfifferlinge
		-- oder aus der Dose
125	ml	Rotwein
1/4	Ltr.	Wasser
2	Essl.	Mehl, gestrichen
1	Teel.	Rübenkraut

Zubereitung

Das Hasenfleisch in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden und im heißen Schmalz anbraten. Zwiebeln schälen, grob würfeln und kurz mitanbraten.

Lorbeerblatt, Thymian, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer zufügen, dann Pilzwasser (wenn vorhanden), Rotwein und Wasser. Das Hasenragout bei starker Hitze aufkochen, zurückschalten und bei schwacher Hitze zugedeckt 40 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit die frischen Pfifferlinge in wenig Salzwasser weichkochen, dann die Pfifferlinge dem Fleisch beigeben. Mehl in wenig Wasser anrühren und die kochende Saucenflüssigkeit damit binden. Das Ragout mit Rübenkraut (Sirup) abschmecken und evtl. nochmals Salz, Pfeffer und Rotwein zufügen.

Als Beilage schmecken dazu Speckknödel. Als Vorspeise kann grüner Salat gereicht werden.

Hasenragout mit Wacholderbeeren

Zutaten

	FÜR 4 PORTIONEN
2	Hasenrücken (ungespickt, -- etwa 500 g netto)
1	Essl. Wacholderbeeren (gehackt)
1	Bund Suppengrün
50	Gramm Butterschmalz
1/4	Ltr. Rotwein
2	Lorbeerblätter
1	Essl. Tomatenmark
2	Nelken
	Salz
	Pfeffer adM.
250	Gramm Schlagsahne
1	Essl. Braunes bis doppelte Menge -- Soßenbindemittel

Zubereitung

1. Fleisch vom Knochen lösen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Wacholder einreiben, zugedeckt kühl stellen. 2. Knochen hacken. Mit grob zerteiltem Suppengrün in 30 g Butterschmalz anrösten. Wein, 1/4 l Wasser, Lorbeer, Tomatenmark, Nelken zugeben. Bei milder Hitze 30 Minuten kochen. Durch ein Sieb gießen, auf 1/4 l einkochen. 3. Fleisch in 20 g Butterschmalz anbraten, salzen, pfeffern. Fond und Sahne zugießen, aufkochen lassen, nachwürzen. 4. Das Saucenbindemittel zugeben, aufkochen lassen. Dazu Kartoffelklöße aus dem Kochbeutel (?) servieren. Als Menüvorschlag: Vorspeise: Forellenfilets mit zwei Saucen Hauptspeise: Hasenragout mit Wacholderbeeren Dessert: Ananasspalten mit Himbeerpüree

Hasenragout nach Neuer Englischer Küche

Zutaten

1		Hase
100	Gramm	Möhren
2		Zwiebeln
		Thymian
		Lorbeerblätter
		Schwarze Pfefferkörner
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
2	Essl.	Öl
50	Gramm	Mehl
25	Gramm	Tomatenpüree
2		Knoblauchzehen
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
		Salz
100	Gramm	Speck gewürfelt
100	Gramm	Silberzwiebeln
30	Gramm	Butter

Zubereitung

1. Den Hasen in sechs Stücke zerlegen, Möhren und Zwiebeln in Würfel schneiden.
2. Hasenstücke, Thymian, Lorbeer und Pfefferkörner in eine Schüssel geben, mit dem Rotwein übergießen, zwölf Stunden stehen lassen.
3. Die abgetrockneten Hasenstücke kurz in Öl anbraten, mit Mehl bestäuben, im Ofen bei 250 oC bräunen (etwa 5 Minuten).
4. Stücke in eine ofenfeste Form mit Marinade, Tomatenpüree und dem zerdrückten Knoblauch mischen, die Brühe dazugeben, salzen.
5. Kurz zum Kochen bringen, dann im Ofen bei 180 oC eine Stunde garen.
6. Hasenstücke in eine neue Schüssel legen, mit dem durch ein Sieb gegebenen Bratensaft übergießen.
7. Speckstückchen kräftig ausbraten, Silberzwiebeln in Butter glasig dünsten und über das Hasenragout geben.

TIP: Traditionelle Beilagen sind Toastscheiben mit Johannisbeergelee und Kartoffeln.

Hasenrouladen

Zutaten

1		Hasenrücken oder Keulen
200	Gramm	Speck
		Öl
2		Zwiebeln
1	Essl.	Tomatenpüree
		Salz
		Pfeffer
		Majoran

Zubereitung

Der Hase wird mit Salz, gemahlenem Pfeffer und Majoran eingerieben, in kleinere Stücke geschnitten und in Schinkenspeckscheiben gerollt. Man steckt die Rouladen mit Zahnstochern oder Rouladennadeln zusammen. Eine feuerfeste Form wird mit Öl ausgestrichen, eine Lage Zwiebeln hineingeschichtet und nebeneinander die Rouladen daraufgelegt. (Im Sommer kann man noch Tomaten daneben schichten und anstelle von Majoran Rosmarin verwenden.) In der Röhre wird solange gebraten bis das Fleisch weich und der Speck knusprig gebraten sind. Vor dem Servieren wird der Bratensaft mit Tomatenpüree gewürzt und dann die Rouladen in der Form, in der sie zubereitet wurden, serviert.

Hasenrücken à la Piron

Zutaten

800 Gramm Tk-Hasenrücken

Zubereitung

FÜR DIE BEIZE

1/4 Ltr. Rotwein
2 Essl. Olivenöl
2 Essl. Kräuternessig
20 ml Weinbrand
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
1 Teel. Selleriesalz
1 Teel. Thymian zerrieben
4 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt

Hasenrücken auftauen lassen. Unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier abtupfen.

Für die Beize Rotwein, Olivenöl, Kräuternessig und Weinbrand in einer Schüssel mischen. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Knoblauchzehe schälen und mit Salz zerdrücken. Beides mit Selleriesalz, Thymian, zerdrückten Pfefferkörnern und dem zerdrückten Lorbeerblatt in die Beize geben. Hasenrücken einlegen und 24 bis 48 Stunden (je nach Geschmack) darin beizen.

AUSSERDEM

2 Teel. Scharfer Senf
40 Gramm Schweineschmalz
500 Gramm Blaue Weintrauben
80 ml Cognac
1/4 Ltr. Saure Sahne

Hasenrücken aus der Beize nehmen und abtropfen lassen. Mit Haushaltspapier abtupfen. Beize durch ein Sieb in einen Topf gießen.

Hasenrücken mit Senf bestreichen. In einen Bräter legen. Schweineschmalz in einem Topf sehr heiß werden lassen. Über den Hasenrücken gießen. Auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen.

Bratzeit 45 Minuten. Zwischendurch hin und wieder mit Beize begießen.

Weintrauben waschen, abtropfen lassen. Beeren von den Seiten zupfen, halbieren und entkernen.

Hasenrücken auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Weinbeeren umlegen. Angewärmten Cognac darübergießen und flambieren.

Vor dem Servieren schaumig geschlagene saure Sahne darübergießen.

Hasenrücken a la Piron mit Mandelkroketten

Zutaten

800	Gramm	Hasenrücken
2	Teel.	Dijonsenf
50	Gramm	Butterschmalz
		Blaue Weintrauben halbiert
80	ml	Cognac
1/4	Ltr.	Sauerrahm

FÜR DIE BEIZE

1/4	Ltr.	Rotwein
2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Kräuteressig
20	ml	Weinbrand
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Teel.	Selleriesalz
1	Teel.	Gerebelter Thymian
5		Schwarze Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
		Salz

FÜR DIE MANDELKROKETTEN

400	Gramm	Kartoffelteig
2		Eier
250	Gramm	Geschälte Mandeln
1/2	Ltr.	Maiskeimöl
20	Gramm	Mandelblättchen

Mandeln panieren. In einem Topf das Maiskeimöl erhitzen, Mandelkroketten darin ausbacken.

Fertigen Hasenrücken aus dem Bräter heben und auf eine vorgewärmte Platte legen. Sauerrahm glattrühren. Hasenrücken mit halbierten Trauben und Kroketten anrichten. Mit einigen Mandelblättchen bestreuen. Mit dem angewärmten Cognac flambieren. Sauerrahm extra reichen.

Zubereitung

Am besten schon 2 Tage vor der Zubereitung das Fleisch einbeizen. Dafür Zwiebel in grobe Würfel schneiden, Knoblauch mit Salz zerdrücken. Beides mit dem Selleriesalz, Thymian, zerdrückten Pfefferkörnern, gebrochenen Lorbeerblatt verrühren. Diese Gewürze mit Rotwein, Olivenöl, Kräuteressig und Weinbrand vermengen. Den Hasenrücken darin 36-48 Stunden beizen.

Beize durch ein Sieb in einen Topf gießen. Fleisch mit Senf bestreichen und in einen Bräter legen. In einem Topf Butterschmalz heiß werden lassen und dieses über das Fleisch im Bräter gießen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Rohr 45 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder mit etwas Beize begießen.

Für Mandelkroketten:

Eier in einem Teller aufschlagen. In einer Pfanne ohne Fett Mandeln rösten, danach fein mahlen. Gemahlene Mandeln auf einen Teller geben. Aus dem Kartoffelteig kleine Kugeln formen. Die Kugeln in Ei und den gemahlene

Hasenrücken auf Elsässische Art

Zutaten

2		Hasenrücken
100	Gramm	Butter
6		Schalotten, feingehackt
30	Gramm	Mehl
300	ml	Weinessig
1/2	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Sahne
80	ml	Weinbrand
		Salz
		Pfeffer
60	Gramm	Heidelbeeren
60	Gramm	Schwarze Johannisbeeren (nach Belieben)

Zubereitung

Die Knochen der Hasenrücken auslösen, die Filets parieren. Die Hälfte der Butter in einer Bratpfanne zerlassen. Knochen, beim Parieren angefallene Reste und Schalotten zufügen. Bei mittlerer Hitze braten, bis die Schalotten hellbraun werden, dann mit der Hälfte des Mehls bestäuben und unter Rühren noch 1 bis 2 Minuten braten. Den Essig dazugießen und die Zutaten simmern lassen, bis die Flüssigkeit um vier Fünftel reduziert ist. Den Wein angießen und noch 15 Minuten simmern lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, Sahne hinzufügen und 3 Minuten simmern lassen. Warm stellen. Das Hasenfleisch mit dem restlichen Mehl bestäuben. die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch darin unter häufigem Wenden braten, bis es außen braun, innen aber noch rosa ist. Den Weinbrand drübergießen und anzünden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hasenfleisch auf einer Platte anrichten und mit der beiseite gestellten Sauce überziehen, dann die Heidelbeeren und nach Belieben die Johannisbeeren darauf verteilen.

Hasenrücken auf Kartoffelrösti

Zutaten

2		Hasenrücken (ausgelöst und -- zugeputzt)
2	Zweige	Thymian
1	Zehe	Knoblauch
3-4		Wacholderbeeren ca.
1	Teel.	Scharfer Senf
1		Karotte (geschält und -- feinwürfelig geschnitten) » Knolle Sellerie (geschält -- und feinwürfelig -- geschnitten)
12		Schalotten
1/2	Ltr.	Roter Portwein
1	Essl.	Preiselbeeren Öl zum Braten Salz Pfeffer Kalte Butter

FÜR DIE RÖSTI

800	Gramm	Geschälte rohe Kartoffeln -- (speckige Sorte) Salz Pfeffer Öl zum Braten Frischer Thymian zum -- Garnieren
-----	-------	--

Zubereitung

Hasenrückenfilets mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. Kartoffeln anbraten, grob reißen und in kaltem Wasser durchschwemmen, danach gut ausdrücken und abtrocknen. In einer beschichteten Pfanne Öl erhitzen, die gerissenen Kartoffeln in Portionsform bringen und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf einer Seite goldbraun braten, wenden und fertig braten. Hasenrücken mit Thymian, Knoblauch und Wacholder in Öl anbraten, das Fleisch rundum bräunen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Karotte, Sellerie und geschälte Schalotten durchrösten. Mit Portwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Zuletzt Preiselbeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas kalter Butter binden.

Die beiden Hasenrückenfilets diagonal durchschneiden, mit den Schalotten und der Sauce auf Rösti anrichten. Mit Thymianzweigen garnieren.

Hasenrücken auf Steinpilzsoße

Zutaten

200	Gramm	Hasenrückenfilet
1	Schale	Himbeeren
1		Fläschchen Eierlikör
2		Kartoffeln
1	Stange	Lauch
1	Pack.	Mini-Zucchini
6		Möhren
5		Pflaumen
30	Gramm	Steinpilze getrocknet
1		Zwiebel

Zubereitung

Das Hasenrückenfilet würzen, in Olivenöl anbraten und mit einem Schuss Rotwein reduzieren. Geschnittenen Lauch, geschnittene Möhren und einige Zwiebelstücke würzen, in Butter anbraten und als Füllung in eine halbierte, ausgehöhlte, blanchierte Zwiebel geben. Für die Soße die übrigen Zwiebelstücke mit den Steinpilzen in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und würzen. Die Minizucchini längs einschneiden, im Salzwasserbad blanchieren und in Butter, Salz und Pfeffer schwenken. Die in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln würzen, in Olivenöl anbraten und als Bett auf einem flachen Teller anrichten.

Hasenrücken auf Wirsingbett

Zutaten

1		Hasenrücken
		-- vom Metzger zu Filets
		-- dressieren lassen
		-- Salz
		-- Pfeffer
		Bratbutter
100	ml	Rotwein
100	ml	Wildfond
1		Orange Schale in feine
		-- Streifen geschnitten
		-- und blanchiert, Saft
		-- ausgepresst
1	Teel.	Rosa Pfefferkörner
1	Essl.	Bienenhonig
50	Gramm	Butter
1	Prise	Cayennepfeffer
500	Gramm	Wirsingkohl in Streifen

ZUM GARNIEREN

Kastanien glasiert

Maiskölbchen

Pilze eingelegt

Zubereitung

Die Hasenfilets würzen und in der Bratbutter rosa braten. Zugedeckt etwas ziehen lassen. Die Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratensatz entfetten und mit Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Den Wildfond mit dem Orangensaft auf 1 dl einkochen (bezogen auf 4 servings). Beides mit dem Honig, den Pfefferkörnern und den Orangenstreifen mischen. Die Sauce erhitzen, würzen und zum Schluss die Butter flockenweise darunterschwingen.

Wirsingstreifen in etwas Butter knackig dämpfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hasenfilets auf dem Wirsing anrichten und mit der Sauce überziehen.

Mit glasierten Kastanien, kleinen Maiskölbchen und Pilzen begleiten.

Hasenrücken aus der Bratfolie

Zutaten

500 Gramm Hasenrücken
Salz
schwarzer Pfeffer
4 Wacholderbeeren zerdrückt
1 Bund Suppengrün
30 Gramm Roher Schinken in dünnen
-- Scheiben
4 Essl. Trockener Rotwein
2 Essl. Preiselbeerkompott
20 Gramm Butter eiskalt
1 Bratschlauch blechlang

Zubereitung

Den Hasenrücken häuten. Mit Salz, Pfeffer und den zerdrückten Wacholderbeeren einreiben. Das Suppengrün putzen und würfeln.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Fleisch mit den Schinkenscheiben belegen und in ein ausreichend großes Stück Bratschlauch geben. Das Suppengrün dazugeben und den Schlauch an beiden Enden gut verschließen. Mit einer Gabel einige Löcher ober in die Folie stechen, damit der Dampf entweichen kann.

Im Backofen auf der untersten Schiene etwa 20 Minuten braten. Den Bratbeutel aufschneiden, den Hasenrücken herausnehmen und mit Alufolie umhüllt warm stellen, dabei vorher die Schinkenscheiben abnehmen und diese in kleine Streifen schneiden.

Den Bratensaft aus dem Bratschlauch zusammen mit dem Suppengrün durch ein Sieb in einen Topf streichen. Den Rotwein und die Preiselbeeren dazugeben, alles bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Zum Schluss die kalte Butter in kleinen Flöckchen mit einem Schneebesen unter die Sauce schlagen.

Die Filets mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Knochengerüst lösen, dabei die kleinen Filets an der Unterseite nicht vergessen. Das Fleisch in schräge Scheiben schneiden, mit Sauce begießen und mit Schinken bestreuen.

Dazu leicht gedünstete Apfelscheiben, Preiselbeerkompott und Kartoffelplätzchen servieren

Hasenrücken im Bacon-Gewand

Zutaten

BRATAPFELKOMPOTT		Zubereitung
6	Äpfel (z.B. Boskop)	Äpfel waschen, nicht schälen, achteln und dabei entkernen. Äpfel auf ein Backblech legen. Restliche Zutaten darüber verteilen und bei 120 Grad im Backofen 20 Minuten garen. Dies kann man schon Tage zuvor herstellen, man sollte jedoch auf keinen Fall gekauftes Apfelkompott verwenden!
30 Gramm	Butter	
1 Teel.	Gemahlener Zimt	
30 Gramm	Mandeln in Scheiben	
1 Essl.	Sultaninen	
2 Essl.	Honig	
TARTE		Kartoffeln schälen und in Wasser legen. Eine Kuchen-Springform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Mit zerlassener Butter das Backpapier üppig einstreichen. Auf einem
8	Kartoffeln mittelgroß, festkochend	
80 Gramm	Butter zum Einfetten	Küchenhobel die Kartoffeln etwa 3 mm dick hobeln und rosettenförmig auf das Backpapier legen. Kartoffelrosette mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bratapfelkompott etwa 2 cm hoch auf die gewürzten Kartoffeln vorsichtig verteilen. Dabei sollte ein Rand von ca. 2 cm rundherum frei bleiben. Die restlichen Kartoffelscheiben nochmals rosettenförmig darauf legen. Kartoffelscheiben mit der restlichen flüssigen Butter übergießen und ebenfalls würzen. Bei 170 Grad 20 Minuten garen. Danach in der
	Salz, Pfeffer und Muskat	
HASENRÜCKEN		Springform auskühlen lassen. Jedes Filet in vier Teile schneiden mit Salz und Pfeffer leicht würzen und in den Bacon einrollen. Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen und die Röllchen anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen und in eine Backofenform geben. Pfanne mit dem Balsamico ablöschen und mit dem Rotwein auffüllen. Kurz reduzieren lassen. Währenddessen die Tarte und die Hasenröllchen mit 4 Zweigen Rosmarin im Ofen (bei 160 Grad) aufwärmen. Soße mit der kalten Crème fraîche binden und abschmecken. Springformrand entfernen und die Tarte in Stücke schneiden. Tarte auf Teller verteilen. Vor die Tarte die Hasenröllchen legen. Soße drumrum gießen. Die restlichen vier Rosmarinzweige mit etwas Mehl bestäuben und als Dekoration auf den Teller legen (sieht aus wie verschneite Tannennadeln).
4	Hasenrücken -Filets ohne Knochen	
16	Dünne Scheiben Bacon	
40 ml	Alter Balsamico	
100 ml	Rotwein	
60 Gramm	Crème fraîche	
	Öl zum Braten	
	Salz, schwarzer Pfeffer	
8 klein.	Rosmarinzweige	
Etwas	Mehl	

Springform auskühlen lassen.

Jedes Filet in vier Teile schneiden mit Salz und Pfeffer leicht würzen und in den Bacon einrollen. Eine Pfanne mit wenig Öl erhitzen und die Röllchen anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen und in eine Backofenform geben. Pfanne mit dem Balsamico ablöschen und mit dem Rotwein auffüllen. Kurz reduzieren lassen. Währenddessen die Tarte und die Hasenröllchen mit 4 Zweigen Rosmarin im Ofen (bei 160 Grad) aufwärmen. Soße mit der kalten Crème fraîche binden und abschmecken. Springformrand entfernen und die Tarte in Stücke schneiden. Tarte auf Teller verteilen. Vor die Tarte die Hasenröllchen legen. Soße drumrum gießen. Die restlichen vier Rosmarinzweige mit etwas Mehl bestäuben und als Dekoration auf den Teller legen (sieht aus wie verschneite Tannennadeln).

Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soss

Zutaten

1	Bund	Brunnenkresse
20	Gramm	Cornflakes
150	Gramm	Hasenrückenfilet
4		Königinpasteten
3		Kartoffeln
1	Schale	Kumquats
6		Pflaumen
2		Maiskolben
2		Zwiebeln

Zubereitung

Von einer dickeren Kartoffelscheibe mit einem Sparschäler den Rand umfahren und einen langen Kartoffelfaden entstehen lassen. Das gewürzte Hasenrückenfilet damit umwickeln und auf kleiner Flamme in Olivenöl anbraten. Für die Soße die entkernten Pflaumen in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen, mit Stärke binden, würzen und einkochen.

Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soße

Zutaten

1	Bund	Brunnenkresse
20	Gramm	Cornflakes
150	Gramm	Hasenrückenfilet
4		Königinpasteten
3		Kartoffeln
1	Schale	Kumquats
6		Pflaumen
2		Maiskolben
2		Zwiebeln

Zubereitung

Von einer dickeren Kartoffelscheibe mit einem Sparschäler den Rand umfahren und einen langen Kartoffelfaden entstehen lassen. Das gewürzte Hasenrückenfilet damit umwickeln und auf kleiner Flamme in Olivenöl anbraten. Für die Soße die entkernten Pflaumen in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen, mit Stärke binden, würzen und einkochen.

Hasenrücken im Strudelteig mit Rosenkohl

Zutaten

STRUDELTEIG		Zubereitung	
450	Gramm	Mehl	Das Mehl sieben und mit dem Öl und Salz gleichmäßig vermengen. Dann auf einmal das Wasser zugeben und mindestens 5 Minuten den Teig kneten. Die Teigkugel mit Öl einreiben. In Klarsichtfolie verpacken und mindestens 30 Minuten kühlen.
75	ml	Pflanzenöl	
1	Prise	Salz	
225	ml	Wasser	
		Pflanzenöl zum Einreiben	
		Klarsichtfolie	
HASENRÜCKEN		Hasenrücken entbeinen. Die Knochen klein hacken, in Butterschmalz anschwitzen, Zwiebeln und Röstgemüse dazugeben und anrösten. Mit 100 ml Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Restlichen Wein und 200 ml Wasser zugeben, um die Hälfte einkochen lassen, passieren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.	
1		Hasenrücken mit Knochen	Das Hasenfleisch, auch die kleinen Filets, pfeffern, salzen und in etwas Butterschmalz rundum anbraten, dann herausnehmen. Für die Füllung die Schalotten in Butterschmalz anschwitzen, in eine Schüssel geben und mit Brotbröseln, Eigelb, Petersilie, Thymian, Nelke und Piment mischen. Den Strudelteig ausziehen, mit der Füllung bestreichen, Das Fleisch in die Mitte legen und den Teig zusammenrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Teigoberfläche mit flüssiger Butter bepinseln und im 180 Grad (Umluft) heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Dann ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Rosenkohl putzen, kreuzweise am Strunk einschneiden und in Salzwasser kochen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter anschwemmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hasenrücken aufschneiden, mit Sauce und Rosenkohl anrichten.
2		Zwiebeln, grob gewürfelt	
1	Bund	Röstgemüse, grob gewürfelt	
250	ml	Rotwein	
3		Schalotten, fein gehackt	
1	Essl.	Weißbrotbrösel	
1		Eigelb	
1/2	Bund	Blattpetersilie, fein -- gehackt	
1	Essl.	Thymianblättchen	
1	Prise	Nelke, gemahlen	
1	Prise	Piment, gemahlen	
		Pfeffer, Salz	
		Butter, Butterschmalz	
		Backpapier	
ROSENKOHL			
250	Gramm	Rosenkohl	
		Salz, Pfeffer	
		Butter	

Hasenrücken in Buttermilch

Zutaten

1		Hasenrücken, enthäutet und -- entbeint
10	Gramm	Geräucherter Speck, -- feingehackt
1	Bund	Suppengemüse, gewürfelt
125	ml	Fleischbrühe
10	Gramm	Preiselbeerkonfitüre
1	Teel.	Essig
4		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1	Prise	Koriander, gemahlen
1/2	Teel.	Zitronenschale
1/4	Ltr.	Buttermilch
1	Essl.	Butterflocken
20	Gramm	Butterschmalz
1	Teel.	Mehlbuttermilch -- (1 TL Mehl mit 2 TL -- flüssiger Butter -- vermischt) Pfeffer und Salz

Zubereitung

Gewürze in die Buttermilch geben und Hasenrücken darin 2 Tage marinieren.

Hasenrücken herausnehmen und trocken tupfen. Gemüsewürfel und Speck in Butterschmalz goldgelb rösten, mit Brühe ablöschen und 15 Minuten kochen. Mit Mehlbuttermilch etwas binden und die Buttermilch einrühren. Nach weiteren fünf Minuten passieren, Preiselbeeren und Zitronenschale zugeben und mit etwas Essig abschmecken. Um die Hälfte reduzieren, mit etwas Butter verfeinern und noch einmal mit Mehlbuttermilch abbinden. Mit dem Handmixer schaumig schlagen.

Rückenstränge pfeffern und salzen und von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen. Sauce in eine Kasserolle geben und die Hasenstränge mit der Sauce vier Minuten köcheln lassen und anrichten.

Servieren: Dazu reicht man einen Bratapfel und Spätzle oder einen kleinen Knödel

Hasenrücken in Buttermilchsauce mit Rosenpaprika

Zutaten

2		Hasenrücken, a 500g
1/2	Ltr.	Buttermilch
40	Gramm	Speck in Scheiben
1	Teel.	Rosenpaprika
2	Essl.	Öl
2		Zwiebeln
1/4		Sellerieknolle
1		Knoblauchzehe
4		Karotten
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
1	Essl.	Tomatenpüree
250	Gramm	Champignons
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Hasenrücken über Nacht in Buttermilch einlegen. Trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Mit Speckscheiben belegen, diese mit Holzstäbchen feststecken.

Feingehackte Zwiebeln, in Stifte geschnittene Karotten, Knoblauchzehe und zerkleinerten Sellerie im Öl anrösten. Hasenrücken anbraten, mit Fleischbrühe aufgießen und alles etwa 20 Minuten garen lassen. Pilze und Tomatenpüree dazugeben, erhitzen, abschmecken. Bis zum Servieren warmstellen.

Hasenrücken in der Bratfolie

Zutaten

500	Gramm	Hasenrücken
		Salz
		schwarzer Pfeffer
4		Wacholderbeeren zerdrückt
1	Bund	Suppengrün
30	Gramm	Roher Schinken in dünnen
		-- Scheiben
4	Essl.	Trockener Rotwein
2	Essl.	Preiselbeerkompott
20	Gramm	Butter eiskalt
1		Bratschlauch blechlang

Zubereitung

Den Hasenrücken häuten. Mit Salz, Pfeffer und den zerdrückten Wacholderbeeren einreiben. Das Suppengrün putzen und würfeln.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Fleisch mit den Schinkenscheiben belegen und in ein ausreichend großes Stück Bratschlauch geben. Das Suppengrün dazugeben und den Schlauch an beiden Enden gut verschließen. Mit einer Gabel einige Löcher ober in die Folie stechen, damit der Dampf entweichen kann.

Im Backofen auf der untersten Schiene etwa 20 Minuten braten. Den Bratbeutel aufschneiden, den Hasenrücken herausnehmen und mit Alufolie umhüllt warm stellen, dabei vorher die Schinkenscheiben abnehmen und diese in kleine Streifen schneiden.

Den Bratensaft aus dem Bratschlauch zusammen mit dem Suppengrün durch ein Sieb in einen Topf streichen. Den Rotwein und die Preiselbeeren dazugeben, alles bei starker Hitze etwas einkochen lassen. Zum Schluss die kalte Butter in kleinen Flöckchen mit einem Schneebesen unter die Sauce schlagen.

Die Filets mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Knochengerüst lösen, dabei die kleinen Filets an der Unterseite nicht vergessen. Das Fleisch in schräge Scheiben schneiden, mit Sauce begießen und mit Schinken bestreuen.

Dazu leicht gedünstete Apfelscheiben, Preiselbeerkompott und Kartoffelplätzchen servieren

Hasenrücken in Lebkuchensauce

Zutaten

1		Hasenrücken enthäutet und
10	Gramm	Geräucherter Speck
1	Tasse	Wurzelgemüse in würfeln
125	ml	Fleischbrühe
1	Essl.	Preiselbeerconfiture
1	Teel.	Essig
1		Lorbeerblatt
125	ml	Rotwein
60	Gramm	Frische Butterflocken
20	Gramm	Geklärte Butter
2	Teel.	Saucenlebkuchen
		Pfeffer und Salz

Zubereitung

Hasenrücken entbeinen. Die Knochen zerkleinern und mit den Gemüswürfeln in geklärter Butter und Speck hellbraun anbraten Mit Brühe ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. in den Fond. Alle Gewürze in den Fond geben und noch einmal fünf Minuten kochen. Den Fond passieren und dabei den Rotwein zugeben. Ebenfalls Um die Hälfte einkochen lassen. Mit dem zerkleinerten Lebkuchen und Den eisgekühlten Butterflocken abbinden Die Rückenstränge pfeffern und salzen. Von beiden Seiten anbraten In die Sauce geben und bei milder Hitze noch ca. vier Minuten ziehen Lassen Die Sauce in eine Kasserolle geben und die Hasenstränge mit der Sauce vier Minuten köcheln lassen und anrichten

Hasenrücken in Rahmsauce

Zutaten

2		Hasenrücken
100	Gramm	Grüner Speck
1/4		Sellerieknolle
1		Zwiebel
1		Lorbeerblatt
1	Bund	Thymian
1		Karotte
4		Wacholderbeeren
1	Teel.	Preiselbeeren
200	ml	Rotwein
1/4	Ltr.	Obers
1	Teel.	Frisch geriebenen Ingwer
		Salz
		Pfeffer
		Öl zum Braten

Zubereitung

Hasenrücken putzen, von Häutchen befreien. Speck in dünne Streifen schneiden. Hasenrücken spicken. In einer Pfanne Öl erhitzen. Hasenrücken salzen, pfeffern, im Öl rundum anbraten, danach herausnehmen und warm stellen. Gemüse in ½ cm-Würfel schneiden und mit den Gewürzen anbraten. Mit Rotwein ablöschen auf die Hälfte einkochen lassen. Preiselbeeren und Obers dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb seihen, Hasenrücken begeben, mit geriebenem Ingwer und gerebeltem Thymian würzen. Hasenrücken aufschneiden, mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passen Nockerln.

Hasenrücken in Schokoladensauce

Zutaten

2	Hasenrücken (1,5 kg)
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
50	Möhren
50	Sellerie
2	Chili (rot, kleingehackt)
6	Öl
1	Rosmarinzweig
2	Thymian
2	Lorbeerblätter
5	Wacholderbeeren (zerdrückt)
10	Pefferkörner
3	Nelken
1	Zimstange
1/2	Rotwein
50	Zartbitterschokolade
	Salz/Pfeffer
500 ml	Wildfond

Zubereitung

Hasenrücken auslösen und parieren. Knochen kleinhacken im Öl anrösten, Wurzelgemüse und kleingehackte Knoblauch und Zwiebeln zugeben und weiter anrösten, Gewürze begeben. Mit der Hälfte Rotwein ablöschen, 25 min bei 225 Grad zugedeckt im Backofen schmoren, Wein und Fond hin und wieder nachgießen, weiterschmoren, insg. noch ca. 1,5 Std lang. Sud durchsiehen, aufkochen, geriebene Schokolade einrühren. Hasenrücken mit Pfeffer und Salz würzen, scharf anbraten und ca. 15 min in der Sauce ziehen lassen.

Hasenrücken in Steinpilzsauce

Zutaten

1		Frischer Hasenrücken
		-- a ca. 700-800 g
40	Gramm	Speck
1		Zwiebel
1		Karotte
250	Gramm	FrISChe Steinpilze
2	Essl.	Creme fraiche
		Wildgewürz
		Salz, Pfeffer
		Thymian

Zubereitung

Hasenrücken häuten, waschen und gut trocken tupfen. Mit Wildgewürz einreiben.

Speck würfeln, Zwiebel und Möhre in sehr feine Stückchen schneiden.

Steinpilze putzen, 2-3 mal sehr gründlich waschen und in Stücke schneiden.

Speckwürfel auf dem Boden eines ovalen flachen Topfes verteilen und bei mittlerer Energiezufuhr zum Braten aufheizen. In dem ausgetretenen Fett den Hasenrücken von allen Seiten gut anbräunen.

Zwiebelwürfel zugeben und hell bräunen, Möhren und zum Schluss Steinpilze einrühren. Alles mit Wildgewürz, Salz, Pfeffer und Thymian bestreuen, Deckel schließen und die Hitze reduzieren.

Bei kleiner Energiezufuhr ca. 30 Minuten garen. Nach 15 Minuten das Fleisch umwenden. Den fertigen Hasenrücken aus dem Topf nehmen.

Den Sud einmal aufkochen und Creme fraiche einrühren. Pikant mit den Gewürzen abschmecken.

Das Fleisch vom Hasenrücken auslösen und in Portionsstücke schneiden. Zugedeckt 5 Minuten in der Sauce durchziehen lassen.

Hasenrücken mit Aprikosen

Zutaten

- 2 TK-Hasenrücken, bratfertig
-- gespickt, (je etwa 500 g)
- 1/4 Ltr. Roter Wermut
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Zitronenmelisse
- 1 mittl. Zwiebel
- 2 Essl. Butter
Salz
Weißer Pfeffer, frisch
-- gemahlen
- 125 ml Saure Sahne
- 5 Frische Aprikosen
- 1 Essl. Zucker
- Etwas Wasser
ODER **
- 1 Dose (klein) Aprikosenhälften

Zubereitung

Marinierzeit: 3-4 Stunden Zubereitungszeit: 40 Minuten

Die Hasenrücken auftauen, kalt abspülen, trockentupfen und in ein flaches Gefäß legen. Mit dem Wermut übergießen, das Lorbeerblatt sowie die frischen, gewaschenen Kräuter zufügen und alles zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Stunden marinieren lassen. Die Zwiebel schälen und feinhacken. Die Hasenrücken aus der Marinade nehmen, trockentupfen und in der erhitzten Butter rundherum anbraten. Die Zwiebel dazugeben und mit anbraten. Mit dem zum Marinieren verwandten Wermut aufgießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad / Gas Stufe 3 in etwa 30 Minuten garen. Dabei gelegentlich mit dem Fond beschöpfen und eventuell noch etwas Wasser dazugießen. Die Hasenrücken dann herausnehmen und warm stellen. Den Fond mit der sauren Sahne verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Aprikosenhälften in Zuckerwasser weichdünsten (oder die Dosenaprikosen im eigenen Saft erhitzen. Die Hasenrücken mit den Aprikosen und der Sauce auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Das passt dazu:

Kartoffelkroketten und Rotkohl. Als Getränk ein Barolo oder Pinot nero.

Hasenrücken mit Estragon und Gemüse

Zutaten

1	Bund	Suppengrün
1	groß.	Bund Estragon
2		Knoblauchzehen
1/4	Teel.	Harissa (Würzpaste)
1	Essl.	Estragonessig
1/4	Ltr.	Halbtrockener Weißwein
1	Stück	Zitronenschale
		-- (unbehandelt)
1		Hasenrücken mit Knochen
		-- (ca. 640 g)
200	Gramm	Schalotten
3	Stangen	Sellerie
		Salz, Pfeffer weiß
3	Essl.	Öl
2	Essl.	Crème fraîche
1	Teel.	Zucker
1	Teel.	Gemüsebrühe-Extrakt

Zubereitung

Suppengrün putzen, fein zerkleinern. Estragonblättchen zupfen, zum Schmoren aufheben. Stiele für die Marinade fein hacken. Knoblauch abziehen, zerdrücken. Harissa mit Essig und Wein verrühren. Suppengrün, Estragonstiele, Knoblauch, Zitronenschale untermischen. Hasenrücken darin 3 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Mehrmals wenden. Schalotten abziehen, halbieren und in feine Scheiben teilen. Sellerie waschen und in fingerdicke Stücke schneiden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Hasenrücken aus der Marinade nehmen, Gemüse abstreifen. Die Marinade durch

ein Sieb gießen. Das Fleisch trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl bei mittlerer bis starker Hitze rundherum braun anbraten. Schalotten, Sellerie und etwa 3/4 der Estragonblättchen zugeben, kurz mitbraten. Etwa 1/3 der Marinade zugießen, Bratensatz damit lösen. Bräter zugedeckt in den heißen Backofen stellen. Temperatur auf 180 Grad schalten und das Fleisch etwa 50 Minuten schmoren. Dabei nach und nach die restliche Marinade zugießen, das Fleisch zweimal wenden und mit der Schmorflüssigkeit begießen. Fleisch herausnehmen, auf einer vorgewärmten Platte warm halten. Schmorsud nach Wunsch einkochen. Sauce mit Crème fraîche verrühren, mit Zucker, Salz, Pfeffer und eventuell Gemüsebrühe-Extrakt abschmecken. Restliche Estragonblättchen fein hacken, in die Sauce geben.

TIPPS:

Mit gebratenen Polentaschnitten, Weißbrot oder Pellkartoffeln servieren. Für mehr Personen nimmt man Hasenkeulen (Bratzeit: 25 bis 35 Minuten).

Hasenrücken mit Fitou-Jus

Zutaten

2		Hasenrücken
1		Knoblauchzehe
1	Ltr.	Rotwein aus Südfrankreich -- Originalrezept: Fitou
75	Gramm	Staudensellerie
300	Gramm	Äpfel saftig-säuerlich
750	Gramm	Knollensellerie
500	Gramm	Rote Bete
100	Gramm	Karotten
100	Gramm	Zwiebeln kleingehackt (1)
200	Gramm	Zwiebeln in Scheiben (2)
100	Gramm	Schalotten
		Petersilie
		Thymian
		Lorbeerblatt
100	ml	Olivenöl
		Butter zum Anbraten u. Garen
100	Gramm	Butter (1)
100	Gramm	Butter (2)
100	Gramm	Butter (3)
100	ml	Crème fraîche
1	Teel.	Puderzucker
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hasenrücken 2 Stunden mit dem Olivenöl, den Karotten, Staudensellerie, Petersilie, den Schalotten und den Zwiebeln (1) (alles kleingeschnitten) marinieren.

Hasenrücken herausnehmen und mit Butter ca. 5 Minuten von allen Seiten anbraten. Filets von den Knochen lösen und beiseite stellen.

Knochen kleinhacken und in Olivenöl anbraten. Die ganzen ungeschälten Knoblauchzehen und die komplette Marinade dazugeben plus Lorbeerblatt, Thymian, Salz und Pfeffer. Fitou angießen. 1 1/2 Stunden köcheln und durch ein Spitzsieb passieren.

Bratentopf ausbuttern und schichtweise Rote Bete-Scheiben und Zwiebelscheiben (2) schichten, Puderzucker zufügen, salzen, pfeffern, mit etwas Wasser angeießen. Bei 130 oC im Backofen zugedeckt garen lassen. Mit dem Mixer pürieren und Butter (1) einarbeiten. Die in Salzwasser weichgekochte Sellerieknolle mit der Kartoffelpresse zu Püree verarbeiten, salzen, pfeffern, Creme fraiche und Butter (2) einarbeiten. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und im Backofen mit Butter garen lassen.

Die Hasenfilets in einer Sauteuse 2 bis 3 Minuten anbraten und ca. 10 Minuten bei geschlossener Sauteuse zu Ende garen. Fitou-Sauce wieder erhitzen, vom Herd nehmen und Butter (3) unterschlagen. Filets aufschneiden, mit Sauce benetzen und mit den beiden Pürees und den Äpfeln servieren. Dazu passt natürlich am besten ein Fitou.

Zum Fitou:

Für einen Wein wie den Fitou AC gibt es weiß Gott gute Gründe. Einer, der in den letzten Jahren immer bedeutsamer geworden ist, heißt 'naturnaher Anbau'. Auf diesen extrem trockenen und kargen Flächen südlich von Narbonne, die reichlich Sonne und markzehrenden Wind abbekommen, müssen die Winzer und Weinbauern wesentlich weniger Agrarchemie einsetzen als in nördlicheren Anbauzonen. Und seit es den Kellermeistern dort immer besser gelingt, die Stärken dieses Weins (Kraft, Fülle, Rundheit) herauszuarbeiten und seine einstige Tanninherbheit zu vermeiden, geht es kräftig aufwärts mit dem Fitou. Achten Sie einmal darauf, ob Sie neben den roten und schwarzen Beerenfrüchten-Aromen auch die typischen Anklänge an mediterrane Gewürze wie Thymian, Rosmarin und Salbei erschnüffeln können.

Hasenrücken mit Gebratenen Birnen

Zutaten

1		Hasenrücken
		-- enthäutet u.entbeint
2		Reife Birnen
200	ml	Wurzelgemüse
		-- in Würfeln,
		-- Sellerie,Lauch, Karotte
125	ml	Fleischbrühe
10	Gramm	Preiselbeerkonfitüre
1	Teel.	Essig
4		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1/4	Ltr.	Rotwein
20	Gramm	Butterschmalz
1	Teel.	Mehlbutter
		-- 1 ts Mehl mit 2 ts
		-- flüssiger Butter
		-- vermischt
125	ml	Cream Sherry
1	Prise	Gemahl. Piment
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Birnen schälen, das Gehäuse herausnehmen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Butter anbraten. Den Sherry und den Pfeffer begeben und reduzieren lassen. Den Hasenrücken, falls nötig, entbeinen, die Knochen kleinhacken und mit den Gemüswürfeln und dem Butterschmalz rösten. Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte reduzieren.

Alle Gewürze hineingeben. Noch einmal 5 Min. durchkochen, dann passieren. Dabei den Wein und die Konfitüre über die Knochen geben. Um die Hälfte reduzieren lassen, mit Mehlbutter abbinden. Das Fleisch pfeffern und salzen, von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen. Die Sauce in eine Kasserole geben, den Hasenrücken mit der Sauce 4 Min.köcheln lassen, anrichten.

Hasenrücken mit Holunderbeersöße

Zutaten

500	Gramm	Möhren
1		Zwiebel
4		Hasenrückenfilets (ca. 600 -- g)
		Salz
		Pfeffer (a. d. Mühle)
40	Gramm	Butterschmalz
150	ml	Weißwein (trocken)
100	ml	Wasser
2	Essl.	Holunderbeergelee, evtl. -- mehr
100	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Soßenbindemittel, dunkles
1	Teel.	Zucker
2	Essl.	Petersilienblätter

Zubereitung

Möhren waschen, putzen, 100 g würfeln, Rest mit dem Schnitzelwerk fein raspeln. Zwiebel pellen, würfeln.

Fleisch salzen und pfeffern, in 20 g heißem Butterschmalz auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 unter Wenden 12 - 15 Min. braten, aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Möhren- und Zwiebelwürfel im Bratfett dünsten, salzen und pfeffern. Je 100 ml Wein und Wasser zugießen, offen 5 Min. einkochen, durch ein Sieb gießen. Holunderbeergelee darin auflösen, Sahne zugießen und mit dem Soßenbindemittel aufkochen.

Inzwischen Möhrenraspel im restlichen Fett andünsten, mit Salz und Zucker würzen, mit dem restlichen Wein zugedeckt 5 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 garen, mit Petersilie bestreuen.

Fleisch in Scheiben mit Möhren und Soße servieren. Dazu schmeckt ein Kartoffelgratin.

Hasenrücken mit Johannisbeersosse

Zutaten

- 1 Teel. Wacholderbeeren
- 1 klein. Zweig Rosmarin
- 2 Zwiebeln
- 500 Gramm Hasenrückenfilet
- 1/2 Ltr. Roter Johannisbeersaft
- Salz
- Pfeffer (a, d. Mühle)
- 30 Gramm Butterschmalz
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Essl. Soßenbinder, dunkel, evtl.
-- mehr

Zubereitung

Wacholderbeeren und Rosmarin fein hacken. Die Zwiebeln fein würfeln. Das Fleisch mit Gewürzen und Zwiebeln in den Johannisbeersaft legen und darin mindestens 30 Min. marinieren.

Das Fleisch herausnehmen, trockentupfen, salzen, pfeffern und im heißen Butterschmalz von jeder Seite 5 Min. auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 -9 braten. Anschließend warm stellen.

Den Bratensatz mit der Marinade ablöschen und offen auf 1/4 l einkochen lassen. Die Sahne zugießen. Die Soße mit Soßenbinder binden, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten. Dazu passen Spätzle.

Hasenrücken mit Kirsch-Rahm-Sauce

Zutaten

100	Gramm	Räucherspeck
2	Essl.	Butterschmalz
2		Hasenrücken a 600 g
		Salz und Pfeffer
6		Schalotten
200	ml	Wild- oder Kalbsfond
		-- (Fertigprodukt)
100	ml	Weißwein
4	Zweige	Thymian
6	Essl.	Sauerkirschen (Glas)
50	ml	Kirschsafte
1	Prise	Zucker
200	Gramm	Schlagsahne

Zubereitung

Den gewürfelten Speck im Fett anbraten und herausnehmen. Die Hasenrücken quer halbieren, trockentupfen, würzen, im Speckfett anbraten und auch herausnehmen. Schalotten würfeln und im Fett glasig braten. Mit Fond und Wein ablöschen. Die Hasenrücken mit Speck und Thymian hineingeben und zugedeckt im 200 Grad heißen Ofen (Gas: Stufe

3. 40 Minuten unter häufigem Beschöpfen garen.

Nach 20 Minuten Kirschen mit Saft und Sahne zufügen und mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Rücken im abgeschalteten Ofen in Folie 5 Minuten ruhen lassen, von den Knochen lösen und mit der Sauce servieren.

Hasenrücken mit Kräuterkruste

Zutaten

		HASENRÜCKEN
2		Hasenrücken (küchenfertig, -- (à 550 g))

		KRÄUTERKRUSTE
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Senf, körniger (ca. 50 g)
1	Bund	Thymian
20		Salbeiblätter
3	Zweige	Rosmarin, evtl. mehr
1	Bund	Petersilie, glatte
2		Knoblauchzehen
1	Essl.	Zitronensaft
40	Gramm	Semmelbrösel
6	Essl.	Olivenöl
		Öl für das Blech

		SAUCE
1		Zwiebel
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Öl
6		Wacholderbeeren (zerstoßen)
100	ml	Wildfond (a.d. Glas)
400	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Gin

Zubereitung

1. Die Hasenrücken auf beiden Seite des Rückgrats etwa 3 cm tief einschneiden. Fleisch salzen und pfeffern und mit Senf bestreichen.
2. Die Kräuter von den Stielen zupfen, zusammen mit dem Knoblauch fein hacken und mit den Semmelbröseln, 2 EL Öl und Zitronensaft mischen.
3. Die Filets aufklappen, die Mischung gleichmäßig erst in den Einschnitt, dann auf die Filets streichen. Das restliche Öl über die Filets träufeln.
4. Die Hasenrücken, auf ein geöltes Backblech setzen, im vorgeheizten Backofen bei 220° auf der 3. Einschubleiste von untere in ca. 15 Min. backen, dann für 2 Min. den Backofengrill dazuschalten. Die Hasenrücken noch 5 Min. im ausgeschalteten Backofen ruhenlassen.
5. Das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.
6. Die Zwiebel fein würfeln. Butler und Öl erhitzen, Zwiebel und Wacholderbeeren andünsten. Mit Fond ablöschen und kräftig einkochen lassen. Sahne und Gin zugeben, cremig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schneidstab

pürieren.

7. Die Hasenrücken mit der Sauce servieren.

Hasenrücken mit Kräutern

Zutaten

2		Küchenfertige Hasenrücken
	-- (
	-- à	600-700g)
		Salz
		Pfeffer (a. d. Mühle)
50	Gramm	Körniger Senf
1	Bund	Thymian
2	Zweige	Salbei
3		Rosmarienzweige bis 1/3
		-- mehr
30	Gramm	Butter
1	Essl.	OEl
1		Zwiebel
5		Wacholderbeeren
		-- (zerkleinert) bis 40%
		-- mehr
6	Essl.	Olivenöl
50	Gramm	Semmelbrösel
1		Unbehandelte Zitrone die
		-- abgeriebene Schale
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Petersilie (glatte)
100	ml	Wildfond (a. d. Glas)
400	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Gin

hinzugeben, cremig einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schneidestab pürieren.

5. Hasenrücken mit der Sauce servieren.

Zubereitung

1. Die Hasenrücken links und rechts des Rückgrats ca. 3 cm tief am Knochen entlang einschneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen.

2. Die Kräuter von den Stielen zupfen und mit dem Knoblauch fein hacken. Kräuter, Knoblauch, Semmelbrösel, Zitronenschale mit 2 El Olivenöl mischen. Die Kräuterpaste gleichmäßig in den Schnitten und auf den Filets verteilen. Das restliche Olivenöl darüber träufeln.

3. Die Rücken auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 220 Grad, 15-18 Minuten backen. Die Hasenrücken im aus- geschalteten Ofen noch 5 Minuten ruhenlassen. Das Fleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.

4. Die Zwiebel fein hacken. Zwiebeln Wachholder in Butter und OEl andünsten. Mit Fond ablöschen und einkochen lassen. Sahne und Gin

Hasenrücken mit Meerrettichsa

Zutaten

1		Hasenrücken, 700-800 g
50	Gramm	Räucherspeck
		-- in dünnen Scheiben
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
3		Schalotten, fein gewürfelt
1		Karotte, in dünnen Scheiben
1		Thymianzweig
1		Lorbeerblatt
1		Rosmarinzweig
		Petersilienstengel
1	Essl.	Öl
1/2		Zitrone, Saft davon
50	Gramm	Butter, geklärt
2	Essl.	Cognac
200	ml	Schlagrahm
2	Essl.	Sahnemeerrettich

Zubereitung

Den Hasenrücken von allen Sehnen befreien, mit kleinen Einschnitten versehen, mit den Speckstreifen spicken und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den Schalotten, der Karotte, den Kräutern, dem Öl und dem Zitronensaft in einen Bräter geben und einige Stunden marinieren.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Hasenrücken trockentupfen. Mit der geklärten Butter oder mit Öl bestreichen, auf das Würzgemüse in den Bräter legen und im vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten braten. Das Fleisch soll sich gerade noch fest anfühlen und innen rosa sein. Danach herausheben und mit Aluminiumfolie zugedeckt warm halten. Das Würzgemüse aus dem Bräter entfernen.

Für die Sauce überschüssiges Fett abgießen. Den Bratensatz mit dem Cognac und dem Rahm ablöschen. Zum Kochen bringen und dabei die Reste des Bratensatzes mit einem Holzlöffel vom Boden lösen. Den Meerrettich einrühren. Die Sauce sirupartig einkochen lassen und abschmecken. Das Fleisch in nicht zu dicke Scheiben aufschneiden. Mit der Sauce überziehen und mit Spätzle und Pilzen servieren.

Hasenrücken mit Morchelrahm

Zutaten

2		Hasenrücken (ungespickt)
60	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
2		Wacholderbeeren
30	Gramm	Morcheln, getrocknet
200	ml	Wildfond (selbstgemacht, -- ersatzweise aus dem Glas)
150	ml	Schlagsahne
150	ml	Schmand

Zubereitung

Die Morcheln mit warmem Wasser bedecken und mind. 2 Stunden quellen lassen. Dann durch ein Kaffeefilter filtrieren, das Morchelwasser aufbewahren.

Die Filets mit einem scharfen Messer von den Knochen lösen. (Die Knochen können für die Herstellung des Wildfonds benützt werden.)

Die Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermischen. Die Hasenrückenfilets kräftig mit dieser Mischung einreiben. Die Butter aufschäumen lassen und die Filets darin von allen Seiten braun anbraten. Die Temperatur reduzieren und solange braten, bis die Filets innen noch rosa sind (Fingerdruckprobe). Aus der Pfanne heben und mit Alufolie bedeckt im 100GradC warmen Backofen ruhen lassen.

Die Morcheln im Bratensatz anbraten, das filtrierte Morchelwasser und den Wildfond zugeßen und auf 1/3 einkochen lassen. Die Sahne und den Schmand vermischen, zugeben und nochmals etwas einkochen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Nochmals abschmecken.

Die Filets schräg aufschneiden und mit den Morcheln und der Sauce servieren.

Dazu passen Kroketten und Broccoli mit Mandelblättchen.

Hasenrücken mit Perigord Trüffelsauce

Zutaten

2	Hasenrücken
	-- enthäutet und entbeint
10 Gramm	Speck, feingehackt, geraucht
1 Tasse	Mirepoix
20 Gramm	Preiselbeerconfiture
4	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
1 Prise	Koriander, gemahlen
1/4 Ltr.	Rotwein, Lemberger
60 Gramm	Butterflocken, frisch
20 Gramm	Butterschmalz
1 Teel.	Mehlbuter
1	Schwarze Perigordtrüffel

Zubereitung

Trüffel putzen, schälen und die Schalen feinhacken. Pfeffer und Salzen.

Sauce:

Die Knochen kleinhacken und mit Mirepoix mit Butterschmalz und dem Speck hellbraun rösten. Mit einem Halben Liter Brühe ablöschen und kochend um die Hälfte reduzieren. Alle Gewürze hineingeben. Nochmal fünf Minuten durchkochen. Passieren.

Beim Passieren das Viertel Wein über die passierten Knochen geben. Knochen werden nicht weggeworfen, sondern nochmals für eine Wildgrandjus ausgekocht und später verwendet.

Die Trüffelschalen der Sauce begeben, alles durchkochen und mit etwas Mehlbuter abbinden. Man kann auch mit reiner Butter binden, aber etwas Mehlbuter ist bekömmlicher.

Die Rückenstränge pfeffern und salzen und von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce in eine Kasserole geben und die Hasenstränge mit der Sauce vier Minuten köcheln lassen. Den in längliche Spähne geschnittenen Trüffel dazu geben. Zwei Minuten ruhen lassen, aufkochen und anrichten.

Hasenrücken mit Pfeffersosse

Zutaten

2		Hasenrücken
1		Möhre
1		Zwiebel
500	ml	Rotwein
1		Bouquet garni
10		Pfefferkörner zerstoßen
10		Wacholderbeeren zerstoßen
		Knochenabfälle vom Hasen
1		Butter (1)
100	ml	Wasser
		Salz
		Pfeffer
1		Butter (2)
1		Öl
2		Gin
200	Gramm	Crème fraîche
20	Gramm	Grüne Pfefferkörner, -- eingelegt
1		Sud davon

Zubereitung

Hasenrücken abbrausen, trockentupfen, von Haut und Sehnen befreien, in eine Schüssel legen. Möhre und Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Mit Rotwein und Gewürzen zum Fleisch geben, 2 Std. marinieren. Die Knochen kleinhacken, in Butter (1) anbraten. Wasser angießen, salzen. 30 Min. köcheln lassen. Rückenstücke aus der Marinade nehmen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Rotwein samt Gemüse zu den Knochen geben. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Ofen auf 250 Grad vorheizen. Butter (2) und Öl erhitzen, Fleisch darin rundum anbraten. Im Backofen ca. 15 Min. weitergaren, dabei gelegentlich mit Bratensaft begießen. Die Hasenrücken herausnehmen und in Alufolie gewickelt warm halten. Bratensatz mit Gin ablöschen. Den Fond dazupassieren und alles stark reduzieren. Crème fraîche und Sud vom grünen Pfeffer einrühren und erneut einkochen lassen. Pfefferkörner zufügen und abschmecken. Das Fleisch von den Knochen lösen und der Breitseite nach schräg in feine Scheiben schneiden. Mit der Soße und nach Wunsch mit Kartoffelbällchen und Preiselbeeren anrichten.

Hasenrücken mit Pfifferlingen

Zutaten

400 Gramm Pfifferlinge
1 Schalotte
100 Gramm Geräucherter
Schweinebauch
2 Rückenfilets von einem
Hasen
Salz
Pfeffer a.d.M.
1 Teel. Gemahlener Koriander
3 Essl. Öl
1 Bund Glatte Petersilie
100 ml Rotwein
1 Schuss Cognac
400 Gramm Schlagsahne
1 Essl. Johannisbeergelee

Zubereitung

Die Pfifferlinge kurz abrausen, auf einem Küchentuch ausbreiten, putzen und große Pilze halbieren oder vierteln. Die Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Den Schweinebauch ohne Schwarte und Knorpel in kleine Würfel schneiden. Die Hasenrückenfilets mit Küchenpapier abtupfen, mit Salz, Pfeffer und Koriander einreiben. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze rundherum 7 Minuten braten.

Das restliche Öl in einer Kasserolle erhitzen, Schweinebauch und Schalotte darin kurz dünsten. Die Pfifferlinge zugeben und leicht salzen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blätter hacken. Die Pilze mit der Petersilie mischen und bei schwacher Hitze garen.

Den gebratenen Hasenrücken aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei etwa 70 °C warm halten. Den Bratensatz mit Rotwein und Cognac ablöschen, einmal aufkochen und dann die Sahne und das Johannisbeergelee einrühren. Die Sauce bei starker Hitze zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Die Hasenrückenfilets aus dem Backofen nehmen, die Sauce und die Pfifferlinge abschmecken. Das Fleisch diagonal in fingerdicke Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce und den Pilzen anrichten. Dazu: Bandnudeln und Zuckerschoten, Salzkartoffeln.

Hasenrücken mit Pilzfüllung und Pimentsosse

Zutaten

1		Hasenrücken
4	Scheiben	Gerauchten Rückenspeck
200	Gramm	Waldpilze gewürfelt
200	ml	Wurzelgemüse gewürfelt
2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
125	ml	Fleischbrühe
125	ml	Rotwein
2		Eier
10	Gramm	Preiselbeerkonfitüre
1/2	Teel.	Piment gemahlen
100	Gramm	Weißbrot gerieben
100	Gramm	Butterschmalz
1	Teel.	Mehlbuttermilch mit -- flüssiger Butter -- vermischt
1	Teel.	Essig
1	Bund	Petersilie feingehackt
1		Thymianzweig Salz, Pfeffer
	Etwas	Küchenschnur

Zubereitung

Zum Herstellen von Butterschmalz die Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Wenn die Butter aufschäumt, den Topf vom Feuer nehmen und so lange die zerlassene Butter rühren, bis sie klar wird. Dann sofort das klare Butterschmalz abgießen.

Für die Füllung eine Schalotte und den Knoblauch fein würfeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Die gewürfelten Pilze, feingehackte Petersilie und Thymianblättchen dazugeben und bei großer Hitze so lange durchschwenken, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist

Das Ganze in eine Schüssel geben und fünf Minuten abkühlen lassen. Eier und geriebenes Weißbrot darunter mischen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Hasenrücken enthäuten, begradigen und die kleinen Filets auf der Rückseite herausschneiden. Anschließend mit dem Messer beidseitig am Rückrat nach unten einschneiden, so dass der Rücken fast entbeint ist, die Rückenfilets aber noch an den Rippen hängen.

Diesen Hasenrücken pfeffern und salzen und kurz von allen Seiten in etwas Butterschmalz braun anbraten. Dann die Pilzfüllung zwischen Fleisch und Knochen schieben. Alles mit Speckscheiben abdecken und mit einer Küchenschnur fixieren.

Bei 180 Grad 30 Minuten im Ofen garen.

Für die Sauce die Hasenabschnitte kleinschneiden, eine Schalotte feinhacken und zusammen mit dem Wurzelgemüse in etwas Butterschmalz hellbraun anrösten. Mit Piment, Pfeffer und Salz würzen. Mit der Brühe und dem Wein ablöschen. Die Preiselbeerkonfitüre und den Essig zugeben und das Ganze um die Hälfte reduzieren lassen.

Die Soße passieren und mit etwas Mehlbutter binden. Nochmals kurz aufkochen lassen und zum Hasenrücken servieren.

Hasenrücken mit Quittenmus, Rosenkohl und Kastanien

Zutaten

1		Hasenrücken (900 g vom Fleischer die Filets -- auslösen lassen und die Knochen grob -- zerkleinern lassen, -- etwa 500 g Fleisch und 400 g Knochen)
1	Essl.	Butterschmalz
5	klein.	Zwiebeln
1	Teel.	Mehl
1	Ltr.	Rotwein
1		Lorbeerblatt
4		Wacholderbeeren
1		Nelke
5		Pfefferkörner
400	ml	Wildfond
		Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer
		Beilagen:
350	Gramm	Rosenkohl
2		Schalotten
3	Essl.	Butter
2	Essl.	Zucker
300	Gramm	Geschälte Esskastanien (aus der Dose oder -- vakuumverpackt) Frisch gemahlener Pfeffer

QUITTENMUS

320	Gramm	Quittenpüree
3	Essl.	Gemahlene Haselnüsse
1	Messersp.	Zimt

Zubereitung

Die Hasenrückenfilets abspülen und Sehnen und Fett entfernen. Knochen und Fleischabschnitte im heißen Butterschmalz etwa 10 Minuten kräftig braun anbraten. Zwiebeln abziehen, würfeln und 5 Minuten mitbraten. Mehl darüber stäuben und verrühren. Rotwein und die Gewürze zugeben und im offenen Topf auf die Hälfte einkochen lassen.

Alles durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Den Wildfond zugeben und auf etwa 200 ml einkochen lassen. Die Soße mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Für die Beilagen: Rosenkohl putzen und in wenig Salzwasser etwa 10 Minuten kochen. Schalotten abziehen, fein würfeln und in 1 Teelöffel heißer Butter hellgelb dünsten. Abgegossenen Rosenkohl zugeben und alles kurz schwenken.

1 Esslöffel Butter und Zucker in einem Topf schmelzen und leicht bräunen (karamellisieren) lassen. 1/4 l Wasser und die Kastanien zugeben und bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten garen. Abgetropfte Kastanien zum Rosenkohl geben und warm stellen.

Für das Quittenmus: Quittenpüree, Haselnüsse, 1 Teelöffel Butter und Zimt unter ständigem Rühren erwärmen.

Die Hasenfilets mit Salz und Pfeffer einreiben und in der restlichen heißen Butter ringsherum braun anbraten. Anschließend bei kleiner Hitze von beiden Seiten jeweils 3 Minuten weiterbraten.

Hasenrücken in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse und dem Quittenmus auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die heiße Soße über das Fleisch geben.

Hasenrücken mit Schmoräpfeln

Zutaten

2		Hasenrücken a 600 g
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Thymian
1	Teel.	Rosmarin
4		Wacholderbeeren
1	Prise	Zimt
1	Prise	Nelkenpulver
1	Prise	Orangenschale abgerieben
4	Essl.	Rapsöl
20	Gramm	Butter (1)
30	Gramm	Butter (2)
1	Bund	Suppengrün
125	ml	Rotwein
1/4	Ltr.	Wildfond
4	Scheiben	Fetter Speck dünn
4		Äpfel
40	ml	Apfelschnaps
1	Essl.	Zucker
2	Essl.	Preiselbeeren
2	Essl.	Sahne geschlagen

Zubereitung

Hasenrücken häuten, salzen, pfeffern. Kräuter, Gewürze, etwas Orangenschale, die Hälfte vom Öl michen, darauf streichen, 1 Stunde marinieren.

Ofen vorheizen (180 Grad). Den Hasen in Öl und Butter (1) anbraten, Suppengrün zugeben, anrösten, mit der Hälfte Rotwein ablöschen. Die Hälfte Wildfond angießen, Rücken mit Speck abdecken. 25 bis 35 Minuten braten, gelegentlich mit Fond begießen. Äpfel entkernen, die Hälfte in Spalten schneiden. Den Rest Butter karamelisieren, Äpfel durchschwenken, mit Schnaps ablöschen, 2 bis 3 Minuten schmoren.

Hasenrücken herausnehmen, Speck entfernen, Fleisch auslösen, warmhalten. Bratenfond, Rest Wein, Preiselbeeren durchkochen, passieren, einkochen, Sahne unterziehen.

Hasenrücken mit Weißweinsauce

Zutaten

650	Gramm	Hasenrücken
		Salz
		Pfeffer
3		Knoblauchzehen
1		Lorbeerblatt
		Thymian
3		Wacholderbeeren
4		Schalotten
1/4	Ltr.	Weißwein
250	Gramm	Spätzle
1		Rote Paprikaschote
1		Zwiebel
1	Essl.	Öl
1	klein.	Apfel
900	Gramm	Wirsing
3	Essl.	Butter
125	ml	Apfelsaft
		Muskat
20	Gramm	Mehl
3	Essl.	Crème fraîche

ZUM VERZIEREN

4	Essl.	Preiselbeeren
---	-------	---------------

AUSSERDEM

1/4	Ltr.	Wasser (1)
-----	------	------------

Zubereitung

Hasenrücken (bei TK-Kost: nach Packungsanweisung auftauen lassen) abwaschen und trockentupfen, in eine Auflaufform legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Knoblauch abziehen, fein hacken. Lorbeerblatt, Thymian, Wacholderbeeren, die halbierten Schalotten und den Knoblauch dazugeben. Weißwein und Wasser (1) angießen. Zugedeckt im Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten. Paprikaschote putzen, waschen, Zwiebel abziehen. Beides würfeln und in heißem Öl andünsten.

Apfel waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Wirsing putzen und in Streifen schneiden, mit 1/3 der Butter und Apfelsaft zu dem Gemüse geben und ca. 20 Minuten dünsten. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Apfelspalten hinzufügen. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Hasenrücken aus der Auflaufform nehmen. Weißweinsud abseihen. Mehl in restlicher Butter anschwitzen, Weißweinsud zugießen und aufkochen lassen. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hasenrücken mit Sauce, Wirsinggemüse und Spätzle servieren, mit Preiselbeeren garnieren.

Hasenrücken mit Weißweinsosse

Zutaten

650	Gramm	Hasenrücken
		Salz
		Pfeffer
3		Knoblauchzehen
1		Lorbeerblatt
		Thymian
3		Wacholderbeeren
4		Schalotten
1/4	Ltr.	Weißwein
250	Gramm	Spätzle
1		Rote Paprikaschote
1		Zwiebel
1	Essl.	Öl
1	klein.	Apfel
900	Gramm	Wirsing
3	Essl.	Butter
125	ml	Apfelsaft
		Muskat
20	Gramm	Mehl
3	Essl.	Crème fraîche

ZUM VERZIEREN

4	Essl.	Preiselbeeren
---	-------	---------------

AUSSERDEM

1/4	Ltr.	Wasser (1)
-----	------	------------

Zubereitung

Hasenrücken (bei TK-Kost: nach Packungsanweisung auftauen lassen) abwaschen und trockentupfen, in eine Auflaufform legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Knoblauch abziehen, fein hacken. Lorbeerblatt, Thymian, Wacholderbeeren, die halbierten Schalotten und den Knoblauch dazugeben. Weißwein und Wasser (1) angießen. Zugedeckt im Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Spätzle nach Packungsanweisung zubereiten. Paprikaschote putzen, waschen, Zwiebel abziehen. Beides würfeln und in heißem Öl andünsten.

Apfel waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Wirsing putzen und in Streifen schneiden, mit 1/3 der Butter und Apfelsaft zu dem Gemüse geben und ca. 20 Minuten dünsten. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Apfelspalten hinzufügen. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Hasenrücken aus der Auflaufform nehmen. Weißweinsud abseihen. Mehl in restlicher Butter anschwitzen, Weißweinsud zugießen und aufkochen lassen. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hasenrücken mit Soße, Wirsinggemüse und Spätzle servieren, mit Preiselbeeren garnieren.

Hasenrücken Paul Bocuse

Zutaten

2		Hasenrücken à 600g
		Salz
		Weißer Pfeffer
60	Gramm	Butter

		FÜR DIE SOSSE
3		Schalotten
1	Tasse	Trockener Weißwein
1/4	Ltr.	Sahne

Zubereitung

Hasenrücken häuten. Unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Butter in einem Bräter erhitzen. Hasenrücken hineingeben. 5 Minuten rundherum anbraten. in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Braten.

Hasenrücken herausnehmen. Auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

Für die Soße Schalotten schälen und fein hacken. Ins Bratfett geben.

Minuten darin rösten. Mit Weißwein aufgießen. Aufkochen lassen. In einen kleinen Topf geben. Auf dem Herd 10 Minuten einkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Sahne einrühren.

Beilagen: gedünstete Birnen mit Preiselbeeren und Herzoginkartoffeln.

Hasenrücken Schlossherren Art

Zutaten

4		Ausgelöste Hasenrücken
		-- a 120 g
2		Zwiebeln
40	Gramm	Fetter Speck
1/2	Ltr.	Rotwein
		-- Salz
		-- Pfeffer aus der Mühle
		Thymian, gerebelt
5		Wacholderbeeren
2		Nelken
1		Lorbeerblatt
2	Scheiben	Frühstückskuchen
4	Essl.	Erdbeerkonfitüre (1)
1	Essl.	Erdbeerkonfitüre (2)
1	Essl.	Grüne Pfefferkörner

ALS BEILAGE

Spätzle nach Rezept

1	Essl.	Butter
---	-------	--------

Zubereitung

Hasenrücken halbieren, Zwiebeln abziehen und fein hacken, Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Rückenstücke und Zwiebeln darin anbraten und mit dem Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, zerdrückten Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblatt würzen. Frühstückskuchen zerbröseln und zugeben. Pfanne verschließen und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze garen. In der Zwischenzeit Spätzle zubereiten und in erhitzter Butter schwenken.

Fleisch auf eine Platte legen und warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb streichen, mit der Erdbeerkonfitüre (1) und Pfefferkörnern aufkochen lassen und mit Creme fraiche verfeinern. Spätzle mit Hasenrücken und der Erdbeerkonfitüre (2) servieren.

Hasenrücken Unter dem Pilzgratin

Zutaten

1		Birne
200	Gramm	Hasenrücken
200	Gramm	Kräuterfrischkäse
1	Pack.	Pilzmischung
1	Stange	Sellerie
1		Rotkohl
200	ml	Quittengelee
1	Ltr.	Vanilleeis

Zubereitung

Den Hasenrücken auslösen, parieren, würzen, in Olivenöl anbraten und in einen Törtchenring in eine Pfanne legen. Die Pilze fein kleinschneiden und mit zwei gewürfelte Toastbrotstücken, Salz, Pfeffer und einem Ei vermengen. Diese Masse auf das Fleisch geben, und das Förmchen in der Pfanne bei 200°C Oberhitze in den Ofen stellen. Den Rotkohl kleinschneiden, andünsten und mit viel Rotwein, einem Lorbeerblatt und etwas Zucker einkochen lassen. Den Sellerie schälen, in Streifen schneiden, diese andünsten und im eigenen Saft garen. Am Schluss zwei Löffel Frischkäse mit unterrühren. Den Rotkohl auf einem Teller ausbreiten, den Sellerie und das überbackene Fleisch, das zuvor aus seinem Förmchen geholt wurde, dazugeben. Mit Selleriegrün garnieren.

Hasenrückenfilet

Zutaten

2 Hasenrücken (mit Knochen)

FÜR DEN FOND

2 Zwiebeln
30 Gramm Butterschmalz
2 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
Einige Pimentkörner
Einige Pfefferkörner
350 ml Brühe
Salz
1/2 Teel. Kartoffelmehl zum Binden
30 ml Johannisbeerlikör

AUSSERDEM

2 Essl. Mehl
1 Verquirltes Ei
1 Pack. Mandelblättchen

ZUM BRATEN

50 Gramm Butterschmalz ca.

Zubereitung

Häute und Sehnen von den Hasenrücken lösen. Danach das Fleisch mit einem spitzen scharfen Messer von den Knochen entfernen, die innen liegenden Filets ebenfalls lösen.

Die Knochen mit einem Küchenbeil in einige Stücke zerhacken, dann zusammen mit Häuten und Sehnen sowie den geschälten, gewürfelten Zwiebeln in heißem Butterschmalz kräftig anbraten. Die Gewürzzutaten zufügen, Rotwein und Brühe auffüllen, alles ca. 1 Stunde kochen. Danach durch ein Sieb geben und den Fond im offenen Topf einkochen lassen. Dann mit dem in kaltem Wasser angerührten Kartoffelmehl binden und abschmecken.

schneiden, die kleinen Filets ganz lassen. Dann die Stücke rundum in Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin auf allen Seiten kurz und kräftig braten, dann herausnehmen. Fett abtropfen lassen. Den heißen Fond mit Johannisbeerlikör verfeinern. Jeweils einen 'Spiegel' Sauce auf heiße Teller schöpfen, das Fleisch portionsweise darauf setzen.

Wichtig: Feinschmecker lieben das Hasenfilet rosa gebraten. Aus hygienischen Gründen sollte es jedoch sicherheitshalber auf mindestens 80°C erhitzt sein - also knapp durchgebraten serviert werden.

Beilage: hausgemachte Nudeln und Feldsalat.

Tip: Einige frische Johannisbeeren als Dekoration zum Fleisch legen. Etwas Johannisbeergelee dazu reichen.

Hasenrückenfilet auf Pikanter Himbeersosse

Zutaten

150	Gramm	Hasenrückenfilet
1/2		Himbeeren
1		Zucchini
1	Stück	Ziegenkäse
1		Trevisano-Radicchio
1		Brühwürfel
		Salz, Pfeffer
		Butter
		Balsamico
		Sahne
		Basilikumblätter

Zubereitung

Zubereitung: Das Hasenrückenfilet würzen und in Butter braten. Den übrigen Trevisano in feine Streifen schneiden, würzen, in Olivenöl anschwitzen und mit einem Schuß Balsamico ablöschen.

Die Zucchini in Halbmonde tournieren, würzen und in Butter ansautieren. Für die Soße Sahne reduzieren, eine Ecke Brühwürfel, dem gezupften Ziegenkäse und einige Himbeeren einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Hasenrückenfilet auf Rotkohlkompott und Wacholderpesto

Zutaten

150 Gramm Hasenrückenfilet
1 Pack. DR.OETKER
Gelatineblätter
1 Pack. Keniabohnen
6 Möhren
1 Papaya
1 Fläschchen Orangensaft
1 Rotkohl
1 Stange Sellerie
3 Zwiebeln rot

Zubereitung

Das Hasenrückenfilet würzen und in Olivenöl anbraten. Ein Stück Zitronenschale, Knoblauch, geriebenen Wacholder, frische Kräuter, Zwiebelstifte, Butter und Sellerieblätter dazugeben, mit Rotwein ablöschen und ziehen lassen. Einen halben geschnittenen Rotkohl und einige Zwiebelstifte in Butter anschwitzen, mit Rotwein, Honig, Zitronenschale, geriebenem Wacholder, Salz, Pfeffer, Sellerieblättern und frischen Kräutern abschmecken und ziehen lassen. Zum Schluß die Zitronenschalen entfernen, ein Stück Butter unterrühren und alles auf einem flachen Teller anrichten.

Hasenrückenfilet im Kartoffelmantel

Zutaten

200	Gramm	Hasenrücken
200	ml	Himbeergelee
4		Feigen
1	Becher	Hüttenkäse
2	Pack.	???
		-- Kartoffelpüree
100	Gramm	Speck durchwachsen
1	Pack.	Zwieback
1	Pack.	Vivactiv gefroren

Zubereitung

Die Gemüsemischung in Wasser dämpfen. Den Hasenrücken parieren und halbieren. Das Kartoffelpüree zubereiten. Den Speck würfeln und mit den Hasenrückenfilets in Öl anbraten. Ein Stück Alufolie mit Butter bestreichen. Den Speck und ein Eigelb unter das Kartoffelpüree mengen, und dieses rechteckförmig auf die Alufolie streichen. Die Filetstücke daraufgeben, mit dem Rest des Pürees bestreichen, und die Folie zu einem 'Bonbon' wickeln. Dieses 'Bonbon' bei 230°C in den Ofen legen. Aus Balsamico, Himbeergelee und Rotwein eine Sauce montieren. Das Gemüse mit Butter verfeinern und auf einem Teller verteilen. Das 'Bonbon' aufschneiden und darauflegen. Mit der Sauce umgeben und mit kleingehackter Petersilie dekorieren.

Hasenrückenfilet im Nussmantel

Zutaten

1		Broccoli
1		Hasenrückenfilet
1		Honigmelone
1	Stange	Lauch
3		Kartoffeln
1	Schale	Krabben
200	ml	Preiselbeeren
1		Meerrettich
1	Pack.	Walnusskerne

Zubereitung

Das Hasenrückenfilet parieren, würzen in drei Medaillons schneiden, in den geschroteten Walnusskernen panieren und in Olivenöl und einer Butterflocke anbraten. Die geriebenen Kartoffeln und fein geschnittenen Lauchstreifen mit einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren und in Olivenöl zu einem Rösti backen. Für die Soße einen 1/2 Becher Sahne mit Salz und Pfeffer reduzieren und die Hälfte der Preiselbeeren einrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, in eine Auflaufform füllen, mit einer Soße aus Milch, Butter, geriebenem Meerrettich, Muskat, Salz und kalt angerührter Stärke überziehen und im Ofen gratinieren. Den Auflauf separat in einer Schale servieren und mit frischen Kräutern bestreuen.

Hasenrückenfilet im Walnussmantel mit Honigjus, Kürbisgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Törtchen

Zutaten

FLEISCH

- 4 Hasenrückenfilets à 150 g
- 60 Gramm Walnüsse, gehackt
- 120 Gramm Kalbsfarce (50 g
-- Kalbfleisch, 50 ml Sahne,
-- 1 Ei, Salz und Pfeffer
-- eiskalt mixen)

SAUCE

- 150 ml Kräftige Wildjus
- 1 Essl. Honig
- 1 Essl. Kalte Butter

KÜRBISGEMÜSE

- 250 Gramm Feine Kürbiswürfel,
-- vorgekocht
- 1 Essl. Butter
Salz und Pfeffer
- 1/2 Teel. Zucker
- 2 Essl. Grüne Kürbiskerne,
-- geröstet
- 2 Essl. Weißer Balsamico

KARTOFFEL-ZWIEBEL- TÖRTCHEN

- 2 groß. Pellkartoffeln
- 8 Schalotten
- 1 Essl. Thymianblättchen, gehackt
Salz und Pfeffer
- 4 Essl. Kartoffelpüree
- 4 Thymianzweige

Zubereitung

Hasenrücken salzen, pfeffern und in einer sehr heißen Pfanne eine Minute lang rundherum scharf in Öl anbraten. An die Seite stellen. 4 Blatt Alufolie entsprechend Breite und Umfang der Hasenrückenfilets buttern. Auf die Butter die Kalbsfarce streichen, diese mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Jeweils ein Filet darauf setzen, in die Folie einrollen und die überstehenden Alu-Enden wie ein Bonbon verschließen. Diese 'Bonbons' eine Minute in der sehr heißen Pfanne rundherum scharf braten. Danach im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen rund 5 Minuten gar ziehen lassen.

Die vorgekochten Kürbiswürfel in Butter drei Minuten anschwitzen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Zum Schluss die Kürbiskerne unterziehen.

Die gekochten Kartoffeln pellen und in 8 dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl auf beiden Seiten goldgelb braten. Die Schalotten in Streifen schneiden, in Butter anschwitzen und etwas bräunen. Mit Salz, Pfeffer und den gehackten Thymianblättchen würzen.

4 Kartoffelscheiben mit den Schalotten belegen, die restlichen Kartoffelscheiben darauf legen. Darauf aus einer Spritztüte einen dicken Kringel Kartoffelpüree setzen. Mit Thymianzweigen und Kartoffelchips garnieren.

Die Wildjus und den Honig erhitzen. Mit dem Schneebesen kalte Butterwürfel hinein rühren. Vor dem Anrichten die Hasenrückenfilets auswickeln und schräg in Scheiben schneiden.

Anrichten: Auf eine Tellerseite einen Klacks Kürbisgemüse setzen, auf die andere das Kartoffeltörtchen. Auf dem Kürbisgemüse die Scheiben vom Hasenrückenfilet platzieren. Auf die freien Stellen des Tellers etwas Sauce gießen.

Getränk: Michael Witt empfiehlt einen Spätburgunder vom Kaiserstuhl.

Tipp: Aus den Knochen des Hasenrückens kochen Sie mit den Parüren, einer Handvoll Wurzelgemüse, Lorbeer, einigen Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und 1 Liter Wasser die Wildjus selbst. Mindestens eine Stunde kochen, dann durch ein Sieb passieren und danach die Flüssigkeitsmenge auf 150 ml einkochen (reduzieren).

Hasenrückenfilet mit Morchelrahm

Zutaten

1		Hasenrücken, Filets ausge-
		-- löst
40	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
15	Gramm	Morcheln, getrocknet
200	ml	Wildfond (aus dem Glas)
125	ml	Süße Sahne
125	ml	Crème fraîche

Zubereitung

Die Morcheln mit warmem Wasser bedecken und mind. 2 Stunden quellen lassen. Dann durch ein Kaffeefilter filtrieren, das Morchelwasser aufbewahren. Die Hasenrückenfilets mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Butter aufschäumen lassen und die Filets darin von allen Seiten braun anbraten. Die Temperatur reduzieren und solange braten, bis die Filets innen noch rosa sind (Fingerdruckprobe). Mit Alufolie bedeckt im 100°C warmen Backofen ruhen lassen. Die Morcheln im Bratensatz anbraten, das Morchelwasser und den Wildfond zugießen und auf 1/3 einkochen lassen. Die Sahne und Crème fraîche zugeben und nochmals etwas einkochen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Nochmals abschmecken. Die Filets schräg aufschneiden und mit den Morcheln und der Sauce servieren. Dazu passen Kroketten und Broccoli mit Mandelblättchen. Besser als Wildfond aus dem Glas ist natürlich selbstgemachter!

Hasenrückenfilet mit Trauben auf Kleinem Salat

Zutaten

100	Gramm	Weißer Trauben
100	Gramm	Blaue Trauben
150	Gramm	Gerüsteter Blattsalat
2		Petersilienzweige
2	Essl.	Weißer Balsamicoessig
2	Essl.	Weißweinessig
7	Essl.	Traubenkernöl
1	Prise	Cayennepfeffer
2		Hasenrückenfilets
		-- a je 100 g
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Bratbutter
25	ml	Gin

Zubereitung

Die Trauben halbieren und mit einem spitzen Messerchen die Kerne herauslösen. Den Salat waschen, gut abtropfen lassen und wenn nötig kleiner schneiden. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken.

Die beiden Essigsorten, Öl, etwas Salz, Cayennepfeffer und Petersilie mit dem Schwingbesen verrühren.

Kurz vor dem Servieren die Hasenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in der heißen Bratbutter rundum je nach Größe 2 bis 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und kurz nachziehen lassen.

Den Bratensatz mit dem Gin auflösen und kurz kochen lassen. Dann die vorbereiteten Traubenbeeren beifügen und kurz im Bratenjus schwenken.

Den Salat mit der Sauce mischen und auf Tellern verteilen. Die Hasenrückenfilets aus der Folie nehmen und leicht schräg in Scheiben schneiden. Auf dem Salat anrichten und mit den Trauben garnieren.

Hasenrückenfilets im Crepemantel

Zutaten

100	Gramm	Mehl
100	ml	Milch
100	ml	Wasser
1/4	Teel.	Salz
2		Eier
20	Gramm	Butter flüssig
		Butter zum Backen

FÜLLUNG

4		Hasenrückenfilets
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Olivenöl
100	Gramm	Pouletbrüstchen
100	ml	Rahm
		Schnittlauch

ZUM FERTIGSTELLEN

1		Schweinsnetz
1		Eigelb

SAUCE

100	ml	Rotwein
25	ml	Cognac
200	ml	Wildfond
80	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer

beifügen und wiederum stark einkochen lassen. Zuletzt die Butter in Flocken beifügen und in die Sauce einziehen lassen. Würzen.

Als Beilage passen süß-saure Früchte.

Zubereitung

Mehl mit Milch, Wasser und Salz zu einem glatten Teig rühren. Eier und Butter beifügen. Den Teig ca. zwanzig Minuten ruhen lassen. Dann in wenig Butter große, dünne Crepes backen (1 Crepe pro Filet).

Die Hasenfilets würzen und im Olivenöl ganz kurz anbraten. Auskühlen lassen.

Pouletbrüstchen in Streifen schneiden und mit dem Rahm im Cutter pürieren. Mit Salz und Schnittlauch würzen.

Das Schweinsnetz wässern, halbieren und auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit Eigelb bepinseln und mit je zwei Crepes belegen. Die Pouletfarce darauf ausstreichen. Je zwei Hasenfilets darauf setzen. Aufrollen.

Die Rouladen auf ein bebuttert Blech geben. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während dreißig bis fünfunddreißig Minuten backen (Kerntemperatur: 50 Grad).

Inzwischen Rotwein und Cognac zur Hälfte einkochen. Den Wildfond

Hasenrückenfilets mit Brombeersauce und Schupfnudeln

Zutaten

		HASENRÜCKENFILETS
4		Hasenrückenfilets à ca. 180g
8	Scheiben	Fetter Speck Butterschmalz Salz, Pfeffer

		ZUR DEKORATION
		Brombeeren Orangestreifen

		SAUCE
300	Gramm	Brombeeren
100	ml	Rotwein
1	Essl.	Zucker
1/2	Teel.	Senfpulver
1/4		Orange, unbehandelt, -- abgeriebene Schale
	Etwas	Weinbrand Pimentpulver

		SCHUPFNUDELN
1	kg	Mehlig kochende Kartoffeln -- (geschält gewogen)
3		Eigelb
1		Ei
80	Gramm	Butter
140	Gramm	Weizenmehl Muskat, Salz
80	Gramm	Butter
3	Essl.	Semmelbrösel

Zubereitung

Hasenrückenfilets: Das Hasenrückenfilet unter fließendem Wasser abspülen und dann trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Speck umwickeln und mit Küchengarn umbinden. Butterschmalz erhitzen und die Hasenrückenfilets von jeder Seite ca. 3 Minuten braten lassen, danach das Küchengarn entfernen. Die Hasenrückenfilets mit Brombeeren und Orangenstreifen garnieren. Die Bombeersauce dazu reichen.

Sauce: Die Brombeeren verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. In wenig Wasser kurze Zeit erhitzen und durch ein feines Sieb streichen. Unter das Brombeermus Rotwein mit Zucker, Senfpulver, Orangenschale und Piment rühren. Erhitzen - nicht kochen lassen. Sauce mit Weinbrand abschmecken und warm stellen.

Schupfnudeln: Die Kartoffeln schälen und in Viertel schneiden, in Salzwasser weich kochen. Das Wasser gut abschütten und die Kartoffeln ausdampfen lassen, danach durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Butter und Eier zum heißen Püree geben, alles gut mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verkneten. Die Kartoffelmasse daumendick ausrollen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Diese Stücke mit der Handfläche ausrollen, so dass die typische Form entsteht. Die Schupfnudeln in kochendes Salzwasser geben und solange ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Schupfnudeln in der Pfanne leicht anbraten und Semmelbrösel darübergeben, dann in der Pfanne noch etwas hin- und herschwenken und herausnehmen.

Anstatt selbstgemachter Schupfnudeln können auch tiefgefrorene Schupfnudeln zubereitet und serviert werden.

Hasenschäufelr in Wacholderrahm mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Zutaten

4	Stücke	Hasenschäufelr	Zubereitung
1	Essl.	Rapsöl	Vorbereitung:
1/4		Karotte	Eine Kartoffel kochen, schälen und durchdrücken. Karotten, Sellerie, Zwiebel schälen, in grobe Stiften schneiden. Apfel in Scheiben.
1/4		Zwiebel	Egerlinge mit Küchenkrepp abreiben und in Scheiben schneiden. Brot entrinden, in Würfel schneiden und in Butterschmalz kross ausbraten. 2 Kartoffeln schälen, fein raffeln, ausdrücken. Mit der gekochten Kartoffel, Stärke und Eigelb vermengen und mit Salz und Muskat würzen.
1/4		Sellerie	Röstbrotwürfel in die Mitte der Masse geben und zu einem Kloß formen. Schäufelr mit Salz und Pfeffer würzen.
2		Lorbeerblätter	Zubereitung:
1	Zweig	Rosmarin	Topf mit Rapsöl erhitzen, Fleisch anbraten, Gemüse dazu, Tomatenmark einrühren, mehlieren. Lorbeer, Nelke, Rosmarin, Pfefferkörner und Wacholder dazu, kurz angehen lassen, mit Rotwein glatt rühren und mit Gemüsefond aufgießen. Im Ofen bei 180 Grad ca 35
8		Wacholderbeeren	
8		Pfefferkörner	
1		Nelke	
1/2		Apfel	
4		Egerlinge (Champignon)	
1 1/2	Essl.	Tomatenmark	
1 1/2	Essl.	Mehl	
1/4	Ltr.	Rotwein	
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe	
3		Kartoffeln	
1		Eigelb	
3/4	Essl.	Stärke	
1	Scheibe	Toastbrot	
160	Gramm	Rotkohl (Fertigprodukt)	
1 1/2	Essl.	Preiselbeeren	
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Minuten schmoren.

Zum Schluss Sahne und ein paar Preiselbeeren in die Sauce geben. Klöße in leichtem Salzwasser zirka 12 - 15 Minuten ziehen lassen. Apfelscheiben und Egerlinge in Butterschmalz anbraten. Rotkohl in Topf erhitzen.

Anrichten:

Hasenschäufelr auf Tellermitte anrichten, Rotkohl und Klöße daneben setzen. Egerlinge und Apfelscheiben auf das Fleisch legen, Soße angießen, Preiselbeeren auf Apfel anhäufeln und mit Melisse garnieren.

Hasenschnitzel

Zutaten

- 6 Hasenschnitzel aus den
-- Hinterläufen
-- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 groß. Zwiebel
- 1 Essl. Schmalz
Cognac
- 400 ml Sahne
- 1 Tasse Brühe
- 3 Essl. Dunklen Soßenbinder

Zubereitung

Schnitzel klopfen und würzen. Zwiebeln klein schneiden.

In einer Pfanne mit hohem Rand Zwiebeln dünsten und das Fleisch anbraten. Mit Cognac angießen und ziehen lassen. Sahne und Brühe hinzugeben, bei geschlossenem Deckel garen.

Zum Schluss mit Soßenbinder eindicken.

Hasenspieß auf Johannisbeerjus

Zutaten

700	Gramm	Hasenfilets
100	Gramm	Bauchspeck
2	Bund	Frühlingszwiebeln
1/2	Ltr.	Wildjus
200	ml	Rotwein
2	Essl.	Johannisbeergelee Johannisbeeren Butter
400	Gramm	Reis
1		Zwiebel
1	Ltr.	Gemüsebrühe
100	ml	Weißwein
1	Gramm	Safranfäden
1		Vanilleschote
50	Gramm	Geriebener Parmesan Paprika (rot, gelb, grün)
1	Bund	Möhren
2		Grüne Zucchini
2		Gelbe Zucchini
1		Kohlrabi Gartenkräuter Salz, Pfeffer

Zubereitung

Hasenfilet in gleich große Stücke schneiden, Speck in 3 cm Streifen. Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden, nur das helle Ende.

Abwechselnd Fleisch, Speck und Frühlingszwiebeln auf Spieße ziehen und anbraten. Im Ofen bei 180°C 5 min garen.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und heiß stellen. Die Pfanne mit Rotwein ablöschen und zur Hälfte reduzieren, Gelee hinzugeben und mit Jus auffüllen. Auf 1/3 reduzieren.

Kalte Butter unterrühren, nicht mehr kochen lassen. Johannisbeeren in die Sauce geben. Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen. Reis dazu und alles glasig werden lassen. Mit Weißwein ablöschen. Unter ständigem Rühren alle Feuchtigkeit verkochen. Mit

Gemüsebrühe angießen. Bei schwacher Hitze fertig garen.

Zum Ende Safran und Vanilleschote zugeben. Die restliche Butter und Parmesan unterrühren.

Zucchini und Paprika anbraten, später das blanchierte Gemüse zugeben.

Würzen mit Salz und Pfeffer, mit Kräutern anreichern.

Hasensuppe mit Holunder und Minze

Zutaten

- 1 Bund Suppengrün
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Knoblauchzehe
- 300 Gramm Hasenrücken mit Knochen
 - (vom Metzger küchenfertig
 - ausgelöst, Knochen klein-
 - gehackt)
- 2 Essl. Öl
- 1 klein. Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Zweige Thymian
- 4 Frische Salbeiblätter
- 150 ml Rotwein
- 300 ml Roter Portwein
- 1,2 Ltr. Wildfond (a. d. Glas)
- 100 ml Holunderbeersaft
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer a. d.
 - Mühle
- 25 Gramm Speisestärke
- 3 Dünne Baconscheiben a 17 g
- 2 Essl. Walnussöl
- 1/2
- 1 Topf Minze (pro Rezept
 - werden nur 8 Blätter be-
 - nötig)
- 4 Teel. Creme double

Zubereitung

Das Suppengrün putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Wacholderbeeren zerdrücken, die Knoblauchzehe pellen und ebenfalls zerdrücken. Die Hasenknochen in einem Topf im heißen Öl kräftig anbraten. Das Suppengrün dazugeben und mitbraten. Danach Wacholder, Knoblauch, Rosmarin, Lorbeer, Thymian und Salbei dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen und 4-5 Minuten einkochen lassen. Mit

Portwein und Wildfond aufgießen und offen bei milder Hitze 45 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder die Trübstoffe abschöpfen.

Danach den Fond durch ein feines Sieb in einen anderen Topf umgießen. Den Holunderbeersaft dazugeben, aufkochen und herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und die Suppe leicht binden. Beiseite stellen.

Den Bacon in 1 cm breite Streifen schneiden. Dann die Hasenrückenfilets rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben und in 4/5 des Walnussöls von beiden Seiten anbraten. Die Baconstreifen dazugeben und die Hasenrückenfilets in insgesamt 3-5 Minuten bei milder Hitze fertigkochen. Hasenrückenfilets und Baconstreifen aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Minzeblätter in feine Streifen schneiden. Die Suppe erhitzen und von der Kochstelle nehmen. Das restliche Walnussöl und die Minzestreifen mit einem Schneebesen kräftig unterrühren. Die Suppe in vorgewärmte Suppentassen oder -teller verteilen. Die Hasenrückenfilets schräg in dünne Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Portionsweise mit Creme double und Minzeblättchen dekorieren.

Hasentasche

Zubereitung

Die Bauchlappen eines Karnickels werden mit Heftstichen zusammengenäht, ein Loch zur Füllung offengelassen. Diese besteht aus rohen Karnickelinnereien und garem Karnickelfleisch, kleingeschnitten und mit einem Ei verrührt. Würzen nach Geschmack, aber mit viel Thymian und Zwiebelwürfeln, evtl. auch mit Gurke oder Paprikaschote. Den Beutel locker füllen und zunähen. Mit Brühe bedeckt eine halbe Stunde kochen lassen.

Hasenterrine von Saint-Vincent

Zutaten

1		SCHÖNER STALLHASE VON 2 KG
800	Gramm	DURCHWACHSENER, NICHT ZU -- FETTER SCHWEINEBRUSTSPECK
100	ml	SCHNAPS
<hr/>		
		FÜR DIE BRÜHE
1		SCHWEINSFUß
1		KAROTTE
1		ZWIEBEL
2		SCHALOTTEN
1		KNOBLAUCHZEHE
500	ml	WEIßWEIN
	Ein paar	PFEFFERKÖRNER
1		KRÄUTERSTRÄUSSCHEN
<hr/>		
		WÜRZZUTATEN FÜR 1 KG FARCE
18	Gramm	SALZ
5	Gramm	PFEFFER

Zubereitung

Das Hasenfleisch von den Knochen lösen, ohne diese zu zerbrechen. In 3 Teile einteilen : die Knochen mit dem Kopf die Filets aus dem Rücken und den Keulen das Fleisch der Läufe, das Restfleisch vom Rücken, der Keulen und die Innereien. Die Filetstücke aus dem Rücken und der Keulen in dicke Würfel schneiden. Aus 1 EL ÖL, 2 EL Schnaps, 1 Prise Thymian und etwas kleingeschnittenem Schnittlauch eine Marinade zubereiten und die gewürfelten Fleischstücke hineinlegen. Die Knochen und Sehnen des Hasen mit dem Schweinsfuß in einen Schmortopf geben. Knapp mit Wasser bedecken, salzen, zum Kochen bringen und abschäumen. Den Weißwein zufügen, ebenso das Gemüse, den Pfeffer und das Kräutersträusschen. 1 Stunde kochen lassen. Die Brühe durchsieben. Das auf dem Schweinsfuß und auf den Hasenknochen haftende Fleisch ablösen.

Den Brustspeck, das Fleisch der Vorderläufe, die Reste vom Rücken, der Keulen, die Innereien, das Fleisch des Schweinsfußes und den Rest des auf den Hasenknochen haftenden Fleisches durch den Fleischwolf drehen. Die Masse gut vermischen und die marinierten Fleischstücke mit der Marinade und dem restlichen Schnaps zufügen. Ungefähr 3 dl Kochsud dazugießen. Die Farce darf keine allzu feste Konsistenz aufweisen. Würzen. Auf den Boden einer Terrinenform ein kleines Lorbeerblatt legen und die Form mit der Farce füllen. Zudecken. Die Terrine 1 1/4 Stunden bei 180 Grad im Wasserbad garen (eine größere Form mit hohem Rand mit Wasser füllen und die Terrine hineinstellen). Nach Ende der Garzeit den Deckel abnehmen und mit 2 dl Kochsud begießen. Offen erkalten lassen. Die Terrine kann am folgenden Tag verzehrt werden.

Hasentopf mit Pilzen

Zutaten

1,3	kg	Gespickter TK- Hasenrücken
2		Möhren
4		Zwiebeln
1	klein.	Sellerieknolle
200	Gramm	Lauch
4		Wacholderbeeren
4		Lorbeerblätter
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
500	Gramm	Champignons
400	Gramm	Tomaten
250	Gramm	Pfifferlinge
		Worcestersosse
		Salz
		Pfeffer a.d.M.

Zubereitung

Hasenrücken nach Packungsanweisung auftauen lassen, abwaschen und trockentupfen. Fleisch vom Knochen lösen, die Speckstreifen vorsichtig entfernen und beiseitelegen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in den zurückbehaltenen ausgelassenen Speckstreifen scharf anbraten. Zerdrückte Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zufügen. Nach und nach Fleischbrühe angießen, dabei zwischendurch die Flüssigkeit immer wieder einkochen lassen. Anschließend 3/4 l Wasser zufügen. Bei schwacher Hitze ca. 4 min köcheln lassen. In der Zwischenzeit Champignons und Pfifferlinge putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und achteln. Champignons und Pfifferlinge in die Brühe geben und den Hasentopf ca. 8-10 min kochen lassen. Die Suppe mit Worcestersosse, Salz und Pfeffer abschmecken, Tomatenachtel hineingeben und sofort servieren.

Hausgebeizte Hasenkeule

Zutaten

4		Hasenkeulen
1	Ltr.	Fleischbrühe
200	Gramm	Speck
50	Gramm	Butterschmalz
1	Bund	Wurzelgemüse
		Pfeffer und Salz

FÜR DIE BEIZE

200	ml	Buttermilch
700	ml	Rotwein
100	ml	Saure Sahne
1	Bund	Wurzelgemüse
50	ml	Rotwein-Essig
1	Essl.	Wacholderbeeren
2		Lorbeerblätter
1	Teel.	Salz
2	Teel.	Pfefferkörner

Zubereitung

Die Hasenkeule mit einem scharfen Messer enthäuten. Damit der Braten in der Röhre schön saftig bleibt, die Keulen mit geräuchertem Speck spicken. Vorher jedes einzelne Stück Speck in Pfeffer und Salz tunken.

Nun die Beize anrichten: Buttermilch und Rotwein in eine Schüssel geben. Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit dem kleingeschnittenen Gemüse und den Gewürzen in die Schüssel geben und umrühren. Die gespickten Hasenkeulen hineinlegen und die Schüssel mit Rotwein auffüllen. Das Fleisch 48 Stunden in der Beize ziehen lassen, dann herausnehmen und trocken reiben.

50g Speck und Butterschmalz in einer Pfanne auslassen. Die Keulen beidseitig gleichmäßig anbraten. Das Wurzelgemüse dazugeben und den Braten mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen. Die Keulen nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und bei 200 Grad zwei Stunden in der Röhre garen.

Der Bratenfond kann schließlich für eine Pilz-Sauce abgebunden werden. Die Hasenkeulen mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen servieren.

Herbstliche Salatschüssel mit Gebratenem Hasenfilet

Zutaten

1	Kopf	Eichblattsalat
120	Gramm	Feldsalat
1	Kopf	Radicchio
1		Chicorée
2	groß.	Kartoffeln
200	Gramm	Geschälte Maronen
2	Essl.	Frischkäse
100	ml	Gemüsebrühe
100	ml	Weißwein
40	ml	Obstessig
4	Essl.	Kalt gepresstes Rapsöl
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Schnittlauchröllchen
2	Essl.	Gehackte Petersilie
80	Gramm	Bauchspeck ausgelassen
12		Himbeeren
12		Brombeeren
320	Gramm	Hasenfilet
1	Teel.	Rapsöl
		Salz Pfeffer aus der Mühle
4	Essl.	Gehackte Walnüsse

Zubereitung

Vorbereitung:

Eichblattsalat putzen, waschen und grob zerpflücken. Feldsalat mehrmals waschen. Chicorée Strunk abschneiden, Blätter ablösen. Radicchio Strunk entfernen, Blätter ablösen. Maronen grob zerkleinern Kartoffeln mit Schale kochen, abpellen und durchdrücken.

Zubereitung:

Suppenteller mit Radicchioblättern und Chicoréenasen auslegen. Kartoffel, Maronen, Frischkäse, Gemüsebrühe, Weißwein, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie, Essig und Öl in ein Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem sämigen Dressing aufbereiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hasenfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Rapsöl anbraten, im Backofen bei ca.

100 Grad auf den Punkt rosa durchziehen lassen.

Eichblatt- und Feldsalat vermischen und auf den vorgerichteten Salatteller mit Radicchio und Chicorée geben. Den Salat mit dem Dressing beträufeln, ausgelassenen Speck darüber verteilen und die Himbeeren und Brombeeren dekorativ darauf setzen. Das Hasenfilet in schräge ein Zentimeter starke Scheibchen schneiden und auf dem Salat drapieren.

Anrichten:

Den Salat mit gehackten Walnüssen bestreuen und aufgebackenes Baguette dazu reichen

Ilseburger Stallhase und Wachtel im Nudelblatt auf Safran- Honig- Zwiebeln und Portweinsauce

Zutaten

2	Stücke	Kaninchenrücken
2	Stücke	Wachteln
12		Schalotten
	Etwas	Weißwein
2	Gramm	Safran
35	Gramm	Honig
20	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer

ZUTATEN NUDELTEIG

250	Gramm	Mehl
1		Ei
4		Eigelb
1 1/2	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Wasser
		Salz

ZUTATEN FARCE

200	Gramm	Putenbrust
200	Gramm	Sahne
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung Nudelteig: Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, 1 Stunde kühl stellen, danach mit einer Nudelmaschine zu einer Platte ausrollen. Dabei ist zu beachten, dass jede Stärke von 10-1 zwei Mal gerollt wird. Die Nudelplatten abdecken und kühl stellen.

Zubereitung Farce: Putenbrust klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, langsam die Sahne unterheben und kühl stellen.

Weitere Zubereitung: Kaninchenrücken und Wachtelbrust auslösen, Bauchlappen

vom Kaninchenrücken entfernen. Haut von der Wachtelbrust entfernen.

Nudelplatten mit Farce einstreichen. Kaninchenrücken und Wachtelbrust auflegen und mit Farce bestreichen, einrollen und in gebutterte Alufolie wickeln. Etwa 12 Minuten in Salzwasser garen (nicht kochen).

Kaninchen- und Wachtelknochen scharf anrösten. Wurzelgemüse dazugeben und leicht rösten. Etwas Tomatenmark einrühren, mit Rotwein ablöschen. Etwas Brühe aufgießen und ca. 2 Stunden kochen. Durch ein Sieb gießen und auf die Hälfte reduzieren. 150 ml Portwein auf 50 ml einkochen und einrühren. Mit etwas Butter im Mixaufsatz vermengen.

Butter auslassen, Zucker einrühren und leicht karamelisieren. Charlotten und Safran dazugeben, mit Weißwein ablöschen, etwa 5 Minuten leicht köcheln, Honig unterrühren.

Folie von der Kaninchen-Wachtel-Rolle entfernen. Safran-Honig-Zwiebeln auf den Teller geben. Rolle halbieren und etwas versetzt auf die Zwiebeln setzen. Sauce um die Zwiebeln geben und mit etwas Gemüse garnieren.

Junger Hase mit Getrockneten

Zutaten

1		Junger Hase
3	Ltr.	Bier für die Marinade
1	Stange	Lauch
1		Möhre
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Stange	Sellerie
1	Zweig	Thymian
1		Lorbeerblatt
200	Gramm	Getrocknete Pflaumen
1	Teel.	Scharfer Senf
1	Tafel	Blockschokolade
30	Gramm	Farin Zucker

Zubereitung

Zunächst den Hasen von den Knochen lösen. Lendenstücke vom Hasenrücken nehmen und von den Keulen abtrennen. Beides kühl halten. Den Rumpf und die Knochen 24 Stunden im Bier einlegen. Kurz vor Ablauf dieser Zeit das Gemüse vorbereiten und in Stücke schneiden. Das Fleisch und die Knochen aus dem Bier nehmen, abtupfen und im Backofen backen, bis sie Farbe annehmen. Danach wieder zusammen mit dem Gemüse und den Gewürzen ins Bier legen, einen Liter Wasser hinzufügen und leicht aufkochen. Abdecken und 4-5 Stunden garen. Danach den Fond durch ein Sieb passieren und die Sauce wieder zum Kochen bringen, so dass sie um 3/4 reduziert wird. Die Pflaumen eine Stunde in lauwarmes Wasser einweichen. Die Keulen und das Rückenfleisch innen mit Senf bestreichen. Den Hasen mit den Pflaumen füllen, salzen, pfeffern und mit Küchengarn umwickeln, so dass er seine Form behält. Den Backofen auf mittlere Hitze vorheizen. Den Rücken und die Keulen in einer leicht gefetteten Schmorpfanne kurz goldgelb braten und danach in den Backofen geben. Die Keulen benötigen 20 Minuten und das Rückenfleisch 10 Minuten. Um die Sauce fertigzustellen, den Farinzucker, die Schokolade und einige Pflaumen darin schmelzen und 10 Minuten kochen lassen. Die Hasenstücke mit der Sauce begießen. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Nudeln.

Lepre alla Cacciatora (Hasenpfeffer, Umbrien)

Zutaten

1		Hase zerteilt (1,2 kg)
2		Möhren
2		Staudensellerie
2		Knoblauchzehen
1		Rosmarinzweig
2		Lorbeerblätter
3/4	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
6	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Mehl
		Salz
		Pfeffer a.d.M.

Zubereitung

Den Hasen gründlich waschen und abtrocknen. Möhren und Selleriestangen putzen und grob zerkleinern, Knoblauchzehen schälen und halbieren. Mit dem Fleisch in eine Schüssel geben. Rosmarinzweig und Lorbeerblätter zugeben und mit dem Wein angießen. Zugedeckt an einem kalten Ort 24 Stunden marinieren. Fleisch herausnehmen, abtrocknen und mit dem Mehl bestäuben. Marinade durchsieben, Wein und Gemüse bereit stellen. In einem Bräter 6 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Hase rundherum kräftig anbraten, salzen und pfeffern, dann Temperatur verringern. Gemüse, Knoblauch und Kräuter mit andünsten, Rotwein und Brühe angießen. Bräter zudecken, das Fleisch bei geringster Hitze in etwa 2 1/2 Stunden weichschmoren. Hase, Rosmarin und Lorbeer herausnehmen, Sauce pürieren und abschmecken. Das Fleisch in der Sauce servieren.

Lepre in Ragu, Apulisches Hasenragout

Zutaten

500	Gramm	Hasenrücken ungespickt
125	ml	Rotwein
1		Knoblauchzehe
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer f.a.d.M.
1	Teel.	Öl
1		Zwiebel
		Thymian, frisch
1	Bund	Petersilie glatt
250	Gramm	Tomaten
100	Gramm	Baguette

Zubereitung

Hasenrücken, wenn nötig häuten, dann quer in 4 Portionen teilen, mit Rotwein den in Scheiben geschnittenen Knoblauch, dem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer marinieren, zugedeckt einige Stunden stehenlassen. Öl erhitzen, die in Scheiben geschnittene Zwiebel darin andünsten, dann die gut abgestropften Hasenteile darin kräftig anbraten, mit Thymian und der Hälfte der gehackten Petersilie bestreuen, kurz mitschmoren, dann mit der Marinade auffüllen, etwas einkochen lassen. Inzwischen die Tomaten brühen, häuten, dazugeben (eine zurückbehalten) und alles bei milder Hitze 1 1/2 Stunden schmoren lassen, wenn nötig etwas Wasser angießen. Fleisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce durch ein Sieb streichen, etwas über das Fleisch geben, den Rest extra dazu reichen. Mit Tomaten und gehackter Petersilie garnieren. Dazu das Baguette reichen.

Lqnia Maa Zbib, Hase mit Rosinen

Zutaten

1		Hase
100	Gramm	Butter
4		Zwiebeln gehackt
1/4	Teel.	Safranpulver
500	Gramm	Rosinen
1	Ltr.	Wasser
1	Tasse	Honig
1	Teel.	Zimt
100	Gramm	Mandeln geschält
		Öl
		Salz

Zubereitung

Den Hasen ausnehmen, gründlich waschen und in Stücke zerteilen. In einem Topf die Butter zerlaufen lassen und das Fleisch kurz darin anbraten. Die Zwiebeln hinzufügen und kurz dünsten. Mit dem Safran würzen und nach Geschmack salzen. Mit Wasser ablöschen und etwa 45 Minuten garen. Dabei gelegentlich das Fleisch wenden. Wenn nötig, weiteres Wasser zugießen.

Wenn das Fleisch gar ist, die Rosinen zugeben. Alles weitere 20 Minuten köcheln lassen. Den Honig und den Zimt hinzufügen und umrühren. Alles weitere 5 Minuten köcheln lassen.

In einer Pfanne die Mandeln in etwa Öl bräunen.

Zum Servieren das Fleisch auf einer Platte anrichten und mit der Rosinensauce übergießen. Die Mandeln darüberstreuen.

Marinierter Hase

Zutaten

1		Hasenrücken
2		Hasenkeulen
2		Hasenschultern
1/2		Fleischbrühe
1	Essl.	Tomatenmark
		Für die Marinade:
1/4	Ltr.	Roter Portwein
1/2	Ltr.	Burgunder
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
200	Gramm	Karotten
		Lauch
		Sellerie
		Zwiebeln (gewürfelt)
		Salz
		Pfeffer (a. d. Mühle)

Zubereitung

1. Alle Hasenteile von Sehnen befreien und das Fleisch in die Marinade aus den oben angegebenen Zutaten 3 Tage marinieren.
2. Danach das Fleisch herausnehmen, gut abtupfen, salzen, pfeffern und in einem Bräter scharf anbraten. Das abgetropfte Gemüse und das Tomatenmark ebenfalls dazugeben und anbraten.
3. Mit der Marinade und der Fleischbrühe auffüllen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad etwa 20 Minuten garen.
4. Das Fleisch vom Knochen lösen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb passieren und einkochen bis sie sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Fleisch gießen.

Nudelflecken mit Hasenragout

Zutaten

500	Gramm	Weizenmehl
1		Zwiebel
2		Karotten
1		Selleriestange
6	Essl.	Olivenöl
1/2		Wildhase jung
		-- incl. Herz, Leber und
		-- Lunge
		Petersilie
2		Salbeiblätter
2		Thymianstengel
		Salz
		Pfeffer
5		Würztomaten
4		Lorbeerblätter
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
125	ml	Alter Chianti
1	Tasse	-- davon anzweigen (1)
		Pecorino-Käse

Zubereitung

Die Nudeln aus dem Weizenmehl zubereiten *), in Quadrate schneiden und vorbereiten. Gemüse kleinhacken, in Olivenöl anrösten. Herz und Fleisch des Hasen grob-, die Lunge fein würfeln. (*) Ersatzweise: TK-Lasagne-Blätter in Quadrate schneiden)

Mit dem Röstgemüse 6 Minuten braten, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben, mit Chianti ablöschen. Enthäutete Tomaten und Lorbeerblätter in den Topf geben. Etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Die feingeschnittene Hasenleber zufügen, den Chianti (1) angießen. Das Hasenragout auf den gekochten Nudelflecken schichtweise anrichten. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Pappardelle alla Lepre

Zutaten

		SAUCE	Zubereitung
750	Gramm	Wildhase (küchenfertig)	<p>Die Sauce: 1. Wildhase zerteilen und mit Rotwein, Sellerie, Zwiebeln (grob zerteilt), Knoblauch (dito), Fenchel, Lorbeerblatt, Nelken und den Pfefferkörnern 24 Stunden marinieren. 2. Fleisch aus der Marinade nehmen und gut abtrocknen. Sud abseihen, Pfefferkörner und Nelken entfernen. Das Gemüse zurückbehalten. Sud auffangen. 3. In einem Schmortopf 5 EL Olivenöl erhitzen. Hasenstücke portionsweise hineingeben und rundum anbraten. Gemüse dazugeben und unter rühren andünsten. Sud angießen. Mit Thymianblättchen, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt etwa 2 Std. schmoren. 4. Tomaten überbrühen, enthäuten, entkernen und kleinhacken. Hasenstücke aus dem Topf nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und kleinschneiden. Lorbeerblatt entfernen und die Sauce pürieren. 5. Tomaten, Tomatenmark und das Fleisch unterrühren. 1/2 Bund Petersilie fein hacken und untermischen. Sauce bei milder Hitze weiterköcheln lassen.</p>
3	Stangen	Staudensellerie	
400	Gramm	Reife Tomaten	
1	Bund	Glatte Petersilie	
1	Essl.	Frischer Thymian oder	
1	Teel.	Getrockneter Thymian	
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein	
2		Zwiebeln	
3		Knoblauchzehen	
1	Teel.	Fenchelsamen	
1		Lorbeerblatt	
2		Gewürznelken	
6		Pfefferkörner	
2	Essl.	Tomatenmark	
7	Essl.	Olivenöl	
		Salz, Pfeffer a.d. Mühle	
		PAPPARDELLE	
400	Gramm	Mehl	
4		Eier	
1	Essl.	Olivenöl	
1/2	Teel.	Salz	

6. Inzwischen 4 l Salzwasser aufkochen, Bandnudeln (Rezept s.u.) in 6 ~ 8 Minuten garen. Abtropfen lassen, 2 EL Olivenöl untermischen. Sauce abschmecken und mit den Nudeln vermischen. Restliche Petersilie grob hacken, aufstreuen und servieren.

Pappardelle: Nudelzutaten zu einem glatten Teig verkneten (bei Bedarf etwas Wasser einkneten). Mit einem feuchten Tuch bedeckt etwa 20 Min. ruhen lassen. Teig drittel, dünn ausrollen und kurz antrocknen lassen. Teigplatten locker zusammenfalten und 2 cm breite Streifen abschneiden. Nudeln bis zum Kochen auf einem bemehlten Tuch ausbreiten.

Pappardelle mit Hasenragout

Zutaten

1		Junger Hase mit Hasenklein -- oder das Hasenklein von -- 2 Hasen
100	Gramm	Hasen- oder Geflügelleber -- optional
1		Zwiebel
1	Stange	Staudensellerie
1		Möhre
2	Zweige	Thymian
1/2		Lorbeerblatt
	Einige	Pfefferkörner
3/4	Ltr.	Guter kräftiger Rotwein
50	Gramm	Durchwachsener Speck
50	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer
100	ml	Milch oder Sahne
2	Essl.	Gehackte Petersilie
1	Essl.	Öl
400	Gramm	Eierbandnudeln (Pappardelle)

Zubereitung

Den Hasen gleich beim Einkauf in Vorderläufe, Keulen, Rückenstücke und Bauchlappen zerlegen lassen. n Geputzte Zwiebel, Selleriestange und Möhre in Würfel schneiden. Das Hasenklein (bis auf die Leber) in eine 66 Schüssel geben und mit den Gemüsewürfeln und Gewürzen vermischen. Mit dem Rotwein übergießen und über Nacht stehen lassen.

Fleisch und Gemüse auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Den Speck in Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Schmortopf erhitzen und den Speck darin glasig braten. Fleisch und Gemüse zufügen und bei starker Hitze anbraten, bis es zu bräunen beginnt. Mit Salz und Pfeffer

würzen. Mit der Rotweimarjade aufgießen und zugedeckt in 2 Stunden gar schmoren lassen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen, von den Knochen lösen und klein schneiden. Die geputzte Leber in Würfel schneiden und kurz in der restlichen Butter rosig braten. Den Bratensaft durch ein Sieb streichen, die Milch einrühren und die Sauce noch etwas einkochen lassen. Fleisch und Leber mit Bratbutter hinzufügen, kurz aufkochen lassen und die Petersilie dazugeben.

Reichlich Wasser, Salz und OEI in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln nach Vorschrift auf der Packung in 5-8 Minuten darin al dente kochen. Auf einen Durchschlag schütten und gut abtropfen lassen. In den Schmortopf zu dem Hasenragout geben und 1-2 Minuten alles miteinander bei leichter Hitze vermischen.

Pappardelle Sulla Lepre - Nudeln mit Hasenkeule

Zutaten

		FÜR DIE NUDELN	Zubereitung
350	Gramm	Weizenmehl,	Nudeln: Das Mehl (bis auf einen kleinen Rest) mit den Eiern, dem Eigelb und 1 kleinen Prise Salz verkneten und zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Zu einem Teigstück von der doppelten Dicke der üblichen Fettuccine ausrollen. Kurz trocknen lassen und die etwa 2 cm breiten Pappardelle ausschneiden.
3		Eier,	
1		Eigelb, Salz	
		FÜR DAS FLEISCH	Fleisch: Den Schinken, das Gemüse und die Petersilie fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die zerkleinerte Mischung hineingeben. Sofort die in Mehl gewendeten Hasenkeulchen und -nieren zufügen. Das Fleisch von allen Seiten schön anbräunen.
4	klein.	Hasenkeulen,	
2		Hasennieren, wenn möglich	
40	Gramm	Butter,	Anschließend mit dem in etwas heißer Brühe verrührten Tomatenmark ergänzen. Die Nieren herausnehmen, fein wiegen und wieder dazugeben. Weiter schmoren und wenn nötig gelegentlich etwas Brühe angießen. Die Keulen herausnehmen, wenn sie gar sind (nach ca. 45 Minuten) und warm stellen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, abgießen, abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Schmorfond vermischen. Auf einzelnen Tellern anrichten und auf jede Portion eine Hasenkeule legen
20	Gramm	Bauchspeck,	
1/2		Zwiebel,	
1/2	Stange	Staudensellerie,	
1/2		Karotte, Petersilie,	
1	Essl.	Tomatenmark, Fleischbrühe, Salz, Frisch gemahlener Pfeffer	

Paste mit Hasensauce

Zutaten

- 75 Gramm Durchwachsener Speck
- 75 ml Olivenöl
- 1 klein. Hase oder 1 kleines
 - Kaninchen, in 8 Teile
 - zerlegt
- 2 groß. Zwiebeln, in dünne Scheiben
 - geschnitten
- 2 groß. Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Essl. Mehl
- 3/4 Ltr. Kräftiger Rotwein
 - Salz und Pfeffer
- Einige Nelken
- 1 groß. Prise Zimt
- 1 groß. Prise getrocknete
 - Kräutermischung
- 1 Bouquet garni
- 400 Gramm Spaghetti
 - Sardischer Pecorino zum
 - Abschmecken

Zubereitung

Den Speck mit dem Öl in einem Schmortopf braten, dann den Hasen zufügen und von allen Seiten anbräunen. Die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und einige Minuten braten, bis die Zwiebeln goldbraun und weich sind. Das Mehl einstreuen und 5 Minuten anschwitzen, dann den Wein hineingießen. Nach Geschmack Pfeffer und Salz, getrocknete gemischte Kräuter und Bouquet garni hinzugeben. Zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden schmoren. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Spaghetti hineingehen und 'al dente' garen. Abtropfen lassen und in eine warme Schüssel geben. Die Fleischsauce über die Pasta gießen und nach Belieben mit geriebenem Pecorino vermischen. Auf 4 Teller verteilen und obenauf je 2 Fleischstücke legen.

Sofort servieren.

Eigentlich muss da das Blut auch dran.

Pfälzer Topfphase - Dibbehaas

Zutaten

250	Gramm	Magerer Schweinebauch
1	kg	Hase
3		Zwiebeln (150 g)
		Salz, Pfeffer
		Thymian
1-2	Prisen	Nelken
6		Wachholderbeeren
2		Lorbeerblätter
200	Gramm	Schwarzbrot in Scheiben
3/4	Ltr.	Rotwein

Zubereitung

Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf von jeder Seite ohne Fett braun braten. Fleischscheiben herausnehmen und beiseite stellen. Den in Portionsstücke geschnittenen, gewaschenen, gut abgetrockneten Hasen in dem Fett anbraten.

Zwiebeln würfeln und mit anbraten. Schweinebauchscheiben unter die Hasenstücke mischen. Alles mit Salz, Pfeffer Thymian, Nelkenpulver, zerdrückten Wachholderbeeren und Lorbeerblättern würzen.

Die etwas zerkleinerten Schwarzbrotsscheiben darüberstreuen. Rotwein zugießen. Den Topf schließen und den Hasen im Topf eine Stunde langsam garen lassen. Alles in einer flachen Schüssel anrichten.

Provençalischer Lavendelhase

Zutaten

MARINADE		
125	ml	Rotweinessig
4	Essl.	Olivenöl Pfeffer
1	Bund	Frischer Thymian oder
1	Essl.	Getrockneter Thymian
1	Zweig	Lavendel
1		Zwiebel

FLEISCH		
1		Hase a etwa 1200 g
150	Gramm	Zwiebel
30	Gramm	Butter
25	Gramm	Mehl
375	ml	Rinderfond oder -- gekörnte Brühe
1/2	Ltr.	Rotwein Pfeffer, Salz
1	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Hühnerleber

Zubereitung

Den Rotweinessig mit dem Olivenöl verrühren. Mit Pfeffer, Thymian, Lavendel und der gepellten in Scheiben geschnittenen Zwiebel würzen. Den Hasen darin mindestens 2 Stunden, am Besten aber über Nacht darin marinieren. Öfter wenden.

Die Zwiebel pellen und hacken. Die Butter in einem Bräter heiß werden lassen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann die Hasenteile aus der Marinade heben, zugeben und in 15 Min. unter Wenden anbraten. Das Mehl darüberstäuben, den Topf mit einem Deckel verschließen. Bei milder Hitze 10 Min. schmoren. Anschließend mit dem Rinderfond und dem Rotwein ablöschen, salzen, pfeffern, dann weitere 40 Min. schmoren.

Inzwischen die Leber pürieren und mit der durchgeseihten Marinade verrühren, 5 Min. vor Ende der Garzeit zu dem Hasen geben, gut durchrühren. Die Hitze ausschalten, das Olivenöl zugeben und gut durchrühren.

Im Topf auf den Tisch bringen, dazu Baguette reichen.

Provencialischer Lavendelhase

Zutaten

MARINADE	
125	ml Rotweinessig
4	Essl. Olivenöl
	Pfeffer
1	Bund Frischer Thymian (ersatzweise 1 El -- getrockneter,
1	Zweig Lavendel, 1 Zwiebel)

FLEISCH	
1	Hase etwa 1200 g
150	Gramm Zwiebel
30	Gramm Butter
25	Gramm Mehl
375	ml Rinderfond oder gekörnte -- Brühe
1/2	Ltr. Rotwein
	Pfeffer
	Salz
1	Essl. Olivenöl
200	Gramm Hühnerleber

Zubereitung

Den Rotweinessig mit dem Olivenöl verrühren. Mit Pfeffer, Thymian, Lavendel und der gepellten in Scheiben geschnittenen Zwiebel würzen. Den Hase darin mindestens 2 Stunden, am Besten aber über Nacht darin marinieren. Öfter wenden.

Die Zwiebel pellen und hacken. Die Butter in einem Bräter heiß werden lassen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann die Hasenteile aus der Marinade heben, zugeben und in 15 Min. unter wenden anbraten. Das Mehl darüberstäuben, den Topf mit einem Deckel verschließen. Bei milder Hitze 10 Min. schmoren. Anschließend mit dem Rinderfond und dem Rotwein ablöschen, salzen, pfeffern, dann weitere 40 Min. schmoren. Inzwischen die Leber pürieren und mit der durchgeseibten Marinade verrühren, 5 Min. vor Ende der Garzeit zu dem Hasen geben, gut durchrühren. Die Hitze ausschalten, das Olivenöl zugeben und gut durchrühren. Im Topf auf den Tisch bringen, dazu Baguette reichen.

Provenzalischer Lavendelhase

Zutaten

125	ml	Rotweinessig
4	Essl.	Öl
		Pfeffer a.d.Mühle
1	Bund	Frischer Thymian
1	Zweig	Lavendel
1		Zwiebel
1	mittl.	Haseküchenfertig
150	Gramm	Zwiebel
30	Gramm	Butter
25	Gramm	Mehl
375	ml	Rinderfond
375	ml	Rotwein
		Pfeffer a.d.Mühle
		Salz
200	Gramm	Hühnerleber
1	Essl.	Olivenöl
		Lavendelblüten z.Garnieren

Zubereitung

Den Rotweinessig mit dem Olivenöl verrühren. Mit Pfeffer, Thymian (einen Zweig zum Garnieren zurücklassen), Lavendel und der gepellten, in Scheiben geschnittenen Zwiebel würzen. Den Hasen vom Händler in in 8 Teile geschnitten, in die Marinade legen und 2 Stunden oder etwas länger darin ziehen lassen. Dabei öfter wenden. Die Zwiebel pellen und hacken. Die Butter in einem Bräter heiß werden lassen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann die Hasenteile aus der Marinade heben, zugeben und in 20 Min. unter Wenden rundherum anbraten. Das Mehl darüberstäuben, den Topf mit dem Deckel verschließen. Die Hasenteile auf mittlerer Hitze weitere 25 Min. leise schmoren lassen. Dabei öfter umrühren. Anschließend mit dem Rinderfond und dem Rotwein ablöschen, pfeffern, salzen, dann weiter 45 Min. schmoren. Inzwischen die Leber pürieren und mit der durchgeseibten Marinade verrühren, 5 Min. vor Ende der Garzeit zu dem Hasen geben, gut durchrühren. Die Hitze ausschalten, das Olivenöl zugeben und durch- rühren. Den Hasen vor dem Auftragen mit dem beiseite gelegten Tyimianzweig und den Lavendelblüten garnieren. Im Topf auf den Tisch bringen, dazu Baguette und Selleriepürree reichen. Ein nicht allzu schwerer provenzalischer Rotwein schmeckt besonders gut dazu, zum Beispiel ein Coteaux d Aix

Radicchio und Hasenfilet

Zutaten

- 350 Gramm Hasenfilets
Salz, Pfeffer
- 2 Radicchioköpfchen (a ca.
-- 150 g)
- 1 Essl. Olivenöl
- 2 Essl. Balsamico-Essig
- 2 Essl. Orangensaft
Zucker
- 2 Essl. Parmesan (gehobelt oder
-- grob gerieben)
- 1 Essl. Petersilie gehackt
- 1 Essl. Thymianblättchen

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Hasenfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Radicchio putzen, waschen und längs halbieren. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Hasenfilets darin 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Radicchio 1 bis 2 Minuten mitbraten, dabei einmal wenden. Mit Balsamico-Essig und Orangensaft ablöschen. Radicchio mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Pfanne zudecken und alles im vorgeheizten Backofen in 5 Minuten fertig garen.

Hasenfilets in Scheiben schneiden, mit dem Radicchio anrichten. Radicchio mit dem Parmesan, den Petersilien- und Thymianblättchen bestreuen.

Radiccio mit Hasenfilet

Zutaten

- 350 Gramm Hasenfilets
 - Salz
 - Pfeffer
- 2 Radicchioköpfchen (à ca.
-- 150 g)
- 1 Essl. Olivenöl,
- 2 Essl. Balsamicoessig, 2 EL
-- Orangensaft
Zucker
- 2 Essl. Parmesan (gehobelt oder
-- grob gerieben)
- 1 Essl. Petersilienblättchen
- 1 Essl. Thymianblättchen

Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Hasenfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern.
2. Radiccio putzen, waschen und längs halbieren. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Hasenfilets darin 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Radiccio 1 bis 2 Minuten mitbraten, dabei einmal wenden. Mit Balsamicoessig und Orangensaft ablöschen. Radiccio mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.
3. Pfanne zudecken und alles im vorgeheizten Backofen in 5 Minuten fertig garen.
4. Hasenfilets in Scheiben schneiden, mit dem Radiccio anrichten. Radiccio mit dem Parmesan, den Petersilien- und Thymianblättchen bestreuen.

Rosa Gebratene Hasenrückenfilets mit Wacholderrahmsauce

Zutaten

500 Gramm Hasenrückenfilets
Butterschmalz zum Braten
Salz
Pfeffer
1/4 Ltr. Wildgrundsauce
10 Wacholderbeeren zerdrückt
150 Gramm Creme double oder Sahne

Zubereitung

Die Filets aus den Hasenrücken schneiden, von den Sehnen befreien und in Portionen von ca. 100-120 g schneiden. Die Filets in einer heißen Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Die Wildgrundsauce mit den Wacholderbeeren zu dem Bratansatz geben und etwas köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit der Sahne verfeinern und abschmecken. Das gebratene Hasenfilet vor dem Anrichten kurz in den auf 170°C vorgeheizten Backofen geben. Die Filets können im Ganzen oder aufgeschnitten serviert werden.

Dazu knackig gegarte Broccoliröschen, Glühweinzwiebeln und Brezngugelhupf sowie die Wacholderrahmsauce reichen.

Rotkohl-Hasenroulade mit Maronenpilzen und Kartoffelpüree

Zutaten

750	Gramm	Hasenkeule
1	klein.	Kopf Rotkohl
200	Gramm	Maronenpilze
500	Gramm	Kartoffeln
30	Gramm	Butter
100	ml	Öl
100	ml	Sahne
100	ml	Milch
100	ml	Kalbsfond
1		Schalotte
1		Zwiebel
1	klein.	Möhre
1	klein.	Stück Sellerie
1		Thymianzweig
6		Wacholderbeeren

Zubereitung

Den Rotkohlstrunk herausschneiden, den Kopf in kochendem Salzwasser solange kochen und dabei drehen, bis sich das oberste Blatt leicht löst.

In Eiswasser abschrecken, die losen Blätter vorsichtig ablösen damit sie nicht einreißen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis 10 Blätter abgelöst sind. Diese abtropfen lassen und 6 Blätter in feine Streifen schneiden.

Die Hasenkeulen entbeinen, das Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer

gewürfelten Schalotte in heißem Öl anbraten.

Die Hälfte der geviertelten Maronenpilze dazugeben, ebenso die Rotkohlstreifen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die 4 Rotkohlblätter verteilen.

Diese zu Rouladen wickeln und zusammengebunden bei 200°C ca. 20-25 Minuten im Backofen garen. Für die Sauce die Hasenknochen zerkleinern, in Öl anbraten und die grob zerkleinerte Möhre, Zwiebel und den Sellerie sowie Wacholder und die Hälfte des Thymians hinzugeben. Mit Kalbsfond und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen.

Die restlichen Maronenpilze mit dem übrigen Thymian anschwitzen, mit der passierten Sauce auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weichgekochte Salzkartoffeln durch die Presse drücken und mit heißer Milch sowie der Butter verrühren und mit Muskat und Salz abrunden.

Rotkohl-Hasenroulade mit Maronenpilzen und Kartoffelpüree

Zutaten

750	Gramm	Hasenkeule
1	klein.	Kopf Rotkohl
200	Gramm	Maronenpilze
500	Gramm	Kartoffeln
30	Gramm	Butter
100	ml	Öl
100	ml	Sahne
100	ml	Milch
100	ml	Kalbsfond
1		Schalotte
1		Zwiebel
1	klein.	Möhre
1	klein.	Stück Sellerie
1		Thymianzweig
6		Wacholderbeeren

Zubereitung

Den Rotkohlstrunk herausschneiden, den Kopf in kochendem Salzwasser solange kochen und dabei drehen, bis sich das oberste Blatt leicht löst.

In Eiswasser abschrecken, die losen Blätter vorsichtig ablösen damit sie nicht einreißen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis 10 Blätter abgelöst sind. Diese abtropfen lassen und 6 Blätter in feine Streifen schneiden.

Die Hasenkeulen entbeinen, das Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer

gewürfelten Schalotte in heißem Öl anbraten.

Die Hälfte der geviertelten Maronenpilze dazugeben, ebenso die Rotkohlstreifen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die 4 Rotkohlblätter verteilen.

Diese zu Rouladen wickeln und zusammengebunden bei 200°C ca. 20-25 Minuten im Backofen garen. Für die Sauce die Hasenknochen zerkleinern, in Öl anbraten und die grob zerkleinerte Möhre, Zwiebel und den Sellerie sowie Wacholder und die Hälfte des Thymians hinzugeben. Mit Kalbsfond und Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen.

Die restlichen Maronenpilze mit dem übrigen Thymian anschwitzen, mit der passierten Sauce auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weichgekochte Salzkartoffeln durch die Presse drücken und mit heißer Milch sowie der Butter verrühren und mit Muskat und Salz abrunden.

Salat mit Hasenfilet und Gebratenen Äpfeln

Zutaten

- 1 Friseesalat (ca. 300 g)
- 50 Gramm Feldsalat
- 1/2 Bund Majoran
- 2 Hasenrückenfilets (a ca. -- 120 g)
- 3 Essl. Weißweinessig oder Apfel-- oder Himbeeressig
Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Teel. Mittelscharfer Senf
- 4 Essl. Öl davon nach Wunsch
-- 3 EL Walnussöl
- 100 Gramm Durchwachsener Speck
-- (in Scheiben)
- 2 groß. Säuerliche Äpfel
-- (a ca. 200 g)

Zubereitung

1. Friseesalat waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zerpfücken oder in breite Streifen schneiden. Feldsalat gründlich waschen, Wurzelansätze entfernen, Salat abtropfen lassen. Majoran waschen, trockentupfen, Blättchen abzupfen und grob hacken. Salate und Majoran mischen. Fleisch waschen und trockentupfen.
2. Für das Dressing Essig, Gewürze, Senf und 3 EL Öl (Nussöl) verrühren. Speck in Streifen schneiden. Äpfel waschen, nach Wunsch schälen. In ca. 1 cm dicke Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen.
3. Speck im restlichen Öl knusprig braten, herausnehmen. Hasenfilet pfeffern. Ins Bratfett geben, ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen, salzen und in Alufolie wickeln.
4. Apfelspalten im Bratfett ca. 2 Minuten unter Wenden anbraten, gebratenen Speck zugeben, kurz mit erhitzen.
5. Dressing über den Salat geben, mischen. Speck und Apfelspalten unterheben. Hasenrückenfilet in Scheiben schneiden, zum Salat anrichten. Dazu passt zum Beispiel frisches Bauernbrot oder getoastetes Schwarzbrot.

Sauerbraten aus Hasenkeule

Zutaten

		FÜR DIE BEIZE
1/2	Ltr.	Weißwein
1		Zwiebel
2		Karotten
1		Petersilienwurzel
2		Knoblauchzehen
1		Lorbeerblatt
1		Petersilienwurzel
1	Teel.	Thymian
2		Nelken
1/2		Zitrone Saft davon
		Salz
		Pfeffer

		FÜR DEN BRATEN
5		Hasenkeulen
150	Gramm	Räucherspeck
		Salz
		Pfeffer
1		Zwiebel
1		Karotte
1		Petersilienwurzel
100	Gramm	Fett
40	Gramm	Mehl
300	ml	Saure Sahne
1		Zitrone Saft davon
		Zitronenschale
		Senf
8		Kapern
50	Gramm	Butter

Zubereitung

Den Weißwein und ebensoviel Wasser in einen Emailtopf gießen. Eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, die zerdrückten Knoblauchzehen, die in Scheiben geschnittenen Karotten, die Petersilienwurzel, Lorbeerblatt, Thymian, etwas Pfeffer, zerstoßene

Nelken schwach in Öl anrösten, in den Wein geben, salzen und 25-30 Minuten bei kleiner Flamme kochen lassen. Vom Feuer nehmen, den Saft der Zitrone dazugeben und bevor die Beize auskühlt, die von den Sehnen befreiten und gut gewaschenen Hasenkeulen hineinlegen. Die Beize muss das Fleisch bedecken. Das Fleisch 3-4 Tage in der Beize lassen und von Zeit zu Zeit wenden.

Das Fleisch aus der Beize herausnehmen und mit dünnen Speckstreifen spicken, salzen und pfeffern. In eine kleine Pfanne die in Scheiben geschnittene Zwiebel, die Karotte, Petersilienwurzel und das Fett geben, die Hasenkeulen darauf verteilen und in der Backröhre bräunen. Den verdunsteten Saft mit jeweils einem Löffel Beize ersetzen, damit das Fleisch nicht anbrennt.

Die gebräunten und halbgaren Keulen in einen Emailtopf legen. Das Wurzelwerk, wenn nötig, einige Minuten anbräunen, mit Mehl bestäuben, kurz weiterrösten, mit der Beize auffüllen, mit einem Schneebesen glattrühren und über die Hasenkeulen gießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in der Backröhre fast weich garen. Danach in einen anderen Topf legen, wenn nötig zerkleinern und warm halten.

In die Sauce die saure Sahne, Senf, den Saft der Zitrone, ein kleines Stückchen Zitronenschale und die Kapern geben, gut durchkochen, durch ein Sieb auf die Hasenkeulen gießen (nicht passieren!) und weich garen.

Vor dem Anrichten Butterflocken mit dem Schneebesen in der Sauce verrühren. Die Hasenkeulen mit der Sauce übergossen heiß servieren und dazu Semmelknödel reichen.

Sauerbraten aus Hasenrücken oder Hasenkeule

Zutaten

1 1/2 kg Hasenrücken oder -keule
150 Gramm Räucherspeck
100 Gramm Fett
200 Gramm Suppengrün
100 Gramm Zwiebeln
200 ml Saure Sahne
100 ml Süße Sahne
50 Gramm Mehl
100 ml Weißwein
Wildknochenbrühe
Pfefferkörner
Lorbeerblätter
Essig
Estragon
Senf
Zucker
Zitrone
Kapern
Wacholderbeeren
Thymian

Zubereitung

Den Hasen zerteilen und gründlich waschen, abtropfen lassen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Den Rücken der Länge nach, die Keulen von außen mit Speckstreifen spicken. Mit Salz und wenig Pfeffer einreiben. Zwiebel und Suppengrün in dünne Scheiben schneiden und in der Bratpfanne verteilen. Mit 1-2 Lorbeerblättern und ganzen Pfefferkörnern bestreuen (eventuell auch die Speckschwarte dazulegen), das Hasenfleisch locker darauflegen, mit zerlassenem Fett begießen und in eine mittelheiße Röhre schieben.

Während des Bratens das Fleisch wenden, damit es gleichmäßig bräunt. Danach das Fleisch in einen Topf legen, den Bratensatz mit Suppengrün anrösten, mit Mehl bestäuben und würzen, Zitronenschale, einige zerdrückte Wacholderbeeren, Kapern, Estragon und Thymian hineingeben, kurz weiterrösten, mit Zitronensaft und Weißwein beträufeln, mit ein wenig Wildknochenbrühe auffüllen und zugedeckt

weich garen.

Bevor das Fleisch fertig ist, in einen anderen Topf legen und zugedeckt warm halten. Inzwischen die Sauce bereiten. Saure Sahne mit ein wenig Senf verquirlen und den Bratensatz legieren, mit Zucker, Zitronensaft und Weißwein abschmecken. Gut durchkochen und durch ein feines Sieb seihen. In die aufgekochte Sauce die Fleischstücke legen, süße Sahne dazugießen und noch 5-10 Minuten dünsten lassen.

Anrichten: Ein entsprechendes Stück vom Rücken abschneiden und im ganzen auf eine Platte legen. Das Fleisch kann auch von den Knochen gelöst, in Scheiben geschnitten und dann auf den Knochen zurückgelegt werden. Die Hasenkeule im Gelenk zerschneiden, wenn die Oberkeule zu groß ist, noch einmal teilen, wieder zusammenlegen und mit dem Knochen auf der Platte anrichten. Das Fleisch mit der Sauce gleichmäßig begießen, oben mit kleinen Zitronenscheiben garnieren, auf die man 4-5 Kapern legen kann. Dazu passen am besten Semmelknödel, die man neben das Fleisch legt oder gesondert serviert.

Sauerbraten aus Hasen ist eines der verbreitetsten und beliebtesten Wildgerichte. Seinen charakteristischen Geschmack erhält er durch das Dünsten in Suppengrün und Gewürzen und durch die pikante Sauce aus saurer Sahne.

Die Soße aus Suppengrün und Gewürzen harmoniert geschmacklich mit dem Eigengeschmack des Hasen. Wichtig ist, dass keins der vielen Gewürze die anderen geschmacklich überdeckt! Das Fleisch soll weich und saftig, doch nicht zerkocht sein.

Die Sauce wird durch ein feines Sieb geseiht, aber keinesfalls passiert, denn das gedünstete Wurzelwerk macht die Soße zu dick und verändert ihren Geschmack. Weder der Geschmack noch der Nährwert werden gehoben, denn beim Dünsten gehen die Nährstoffe in die Sauce über.

Die Sauce, wenn nötig, nachwürzen. Sie muss mitteldick und völlig glatt sein und darf nicht vom Fleisch herunterfließen.

Häufige Fehler bei Sauerbraten aus Hasen: - Das Fleisch wird zu weich gekocht, es fällt manchmal vom Knochen ab. Dieser Fehler kann durch sorgfältiges Dünsten vermieden werden. Es ist besser, das Fleisch einige Minuten vor dem völligen Weichwerden herauszunehmen, denn beim Warmhalten gart es weiter. - Oft ist die Sauce zu sauer. Das ist auch ein Fehler, denn Sauerbratensauce bedeutet nicht, dass sie sehr sauer ist. Sie muss pikant sein, mit den anderen Geschmacksnoten harmonieren und sich dem Geschmack des Hasenfleisches anpassen.

Sauerbraten aus Hasen bereiten wir so vor, dass er sofort serviert werden kann, denn frisch schmeckt er am besten. Wenn man nicht sofort servieren kann, hält man ihn bei mäßiger Hitze oder im Wasserbad zugedeckt warm.

Sauerbraten vom Hasen mit Gefültem Bratapfel und Schneekartoffeln

Zutaten

4 Hasenkeulen mit Knochen
Nach Geschmack etwas
magerer
-- geräucherter Speck

MARINADE

1 Ltr. Kräftiger trockener Rotwein
100 ml Weinessig
50 Gramm Knollensellerie, gewürfelt
50 Gramm Möhren, gewürfelt
100 Gramm Zwiebeln, gewürfelt
20 Wacholderbeeren
1 Zweig Rosmarin
10 Schwarze Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
20 Gramm Salz

AUSSERDEM

30 Gramm Butterschmalz
2 Essl. Tomatenmark
80 Gramm Butter
1 Essl. Johannisbeergelee
Salz und Pfeffer

BRATÄPFEL

4 klein. Äpfel
2 Essl. Rosinen
2 Essl. Mandelblättchen
30 Gramm Butter
100 Gramm Marzipan-Rohmasse
200 ml Weißwein

SCHNEEKARTOFFELN

1 kg Salzkartoffeln

Zubereitung

Die Zutaten für die Marinade kurz aufkochen, dann abkühlen lassen. In diesem Sud die Hasenkeulen 4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Dann die Keulen aus dem Sud nehmen. Die Marinade durch ein Haarsieb in eine Schüssel passieren. Gemüse und Gewürze abtropfen lassen.

Die Hasenkeulen in Butterschmalz rundherum anbraten. In einem Bräter das abgetropfte Gemüse (aus der Marinade) in wenig Butterschmalz (und nach Geschmack mit dem gewürfelten Speck) anrösten. Das Tomatenmark dazu geben, kurz mit anrösten lassen, dann mit wenig Marinade ablöschen und rühren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Diesen Vorgang drei mal wiederholen, dann die restliche Marinade angießen und die angebratenen Hasenkeulen hinein geben. Im Backofen bei 175 Grad rund 90 Minuten schmoren. In dieser Zeit mehrfach mit dem Bratenfond begießen.

Danach die Sauce durch ein Sieb passieren, Johannisbeergelee unterrühren und aufkochen lassen. Nun vom Herd nehmen und mit dem Schneebesen zur Bindung kalte Butterwürfel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus den Äpfeln mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen. In halber Höhe die Apfelschale rundherum mit einem Messer einschneiden. Die Äpfel mit Rosinen und Mandelblättchen (vermischt) füllen, etwas Weißwein auf die Füllung gießen, mit etwas Butter verschließen und mit einer kleinen Scheibe Marzipan abdecken. Die Äpfel auf ein Blech legen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Hasenkeulen in den Ofen geben.

Schneekartoffeln: 1000 g Salzkartoffeln durch die Püree- oder Spätzlepresse drücken.

Anrichten: Am besten auf länglichen Tellern: in die Mitte eine Hasenkeule mit reichlich Sauce, daneben einen Bratapfel und auf der anderen Seite Kartoffelschnee direkt auf den Teller gepresst.

Saurer Feldhase

Zutaten

1		Wildhase
250	Gramm	Karotten
250	Gramm	Sellerieknolle
250	Gramm	Zwiebeln
1		Petersilienwurzel
3		Lorbeerblätter
		Muskat
		Salz
		Pfefferkörner
3		Saure Äpfel
1	Essl.	Senf
1	Schuss	Essig
100	Gramm	Saure Sahne

Zubereitung

Kleingeschnittenes Wurzelgemüse, Gewürze, Essig in einem Liter Wasser aufkochen, über das tranchierte Wildfleisch gießen und über Nacht stehen lassen. Saure Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Den gebeizten Hasen mit Senf bestreichen und mit dem Wurzelsud und Apfelstücken eine Stunde schmoren. Die Hasenstücke herausnehmen und das Gemüse mixen und passieren. Mit Rahm abschmecken, bei Bedarf Sud zugeben und über die Hasenstücke gießen.

Dazu empfiehlt sich: Serviettenknödeln

Schlafender Hase

Zutaten

1		Birne
150	Gramm	Hasenrückenfilet
3		Kartoffeln
2		Kiwis
200	ml	Preiselbeeren
1		Orange
1	Pack.	Maronen
1	Pack.	Rosenkohl

Zubereitung

Mit einem Pariser Löffel kleine Kugeln aus den geschälten Kartoffeln ausstechen, diese in einem Topf kochen und dann in einer Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer braten. Den Rosenkohl entblättern, die Blätter in einer Pfanne ansautieren und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Zucker karamelisieren lassen, mit Weißwein ablöschen und die Maronen hinzugeben. Das Hasenrückenfilet anbraten, mit Rotwein ablöschen, die Preiselbeeren und eine Hälfte von der im Dessert verwendeten Rotweibirne dazugeben und alles einkochen lassen. Den Rosenkohl auf einen Teller geben und das Hasenrückenfilet, die Kartoffeln und die Maronen darauflegen.

Schwarzer Hase (Oder Hasenklein)

Zutaten

1		Hase
		Salz
1		Zwiebel
1	Bund	Suppengrün
		Gewürzkörner
1		Lorbeerblatt
60	Gramm	Butter
		Brühe oder Wasser
150	ml	Weinessig
1		Zitronenschalenstück
		Thymian
1		Honigkuchenstück
		Sirup oder Holundersaft
1	Essl.	Zucker

BUTTEREINBRENNE

60	Gramm	Butter
2	Essl.	Mehl

Zubereitung

Das Vordere von einem Hasen wird in Stücke geteilt und samt dem Beuschel nebst etwas Salz, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, Grünzeug, etwas ganzem Gewürz, 1 Lorbeerblatt in eine Kasserolle gegeben, in welcher vorher 6 dkg Butter heiß gemacht wurden und darin unter öfterem Umrühren angebräunt. Dann gießt man etwas Brühe oder kochendes Wasser sowie 1 Tasse Weinessig hinein, gibt noch 1 Stückchen Zitronenschale und ein klein wenig Thymian hinzu und lässt es gut zugedeckt weichdünsten. Dann legt man das Fleisch heraus, verkocht die Sauce noch etwas mit einem Stückchen weichen Honigkuchen, etwas Sirup oder auch eingekochtem Hohlundersaft, gibt 1 Esslöffel klaren Zucker dazu, verdickt sie mit guter Buttereinbrenne, passiert sie durch ein Sieb, schmeckt gut ab und richtet sie über dem Fleisch an.

Stifatho von Hasenkeulen

Zutaten

	ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
4	Hasenkeulen (Hinterläufe), Je nach Größe Salz
3	Knoblauchzehen, nach Geschmack
6	Essl. Olivenöl
1	Glas Kalbsfond (400 ml)
1/4	Ltr. Rotwein, trocken natürlich
2	Essl. Tomatenmark
3	Lorbeerblätter
1/2	Teel. Thymian
3	Prisen Zimtpulver
1	Essl. Essig
500	Gramm Kleine Zwiebeln Pfeffer

Zubereitung

Die Hasenläufe waschen, putzen, mit Küchentuch trocknen, salzen. Die Knoblauchzehen pellen und fein hacken.

In einem gusseisernen Bräter das Öl erhitzen und die Hasenläufe von allen Seiten anbraten. Mit dem Fond und Rotwein ablöschen, dann Tomatenmark, Lorbeerblätter, Thymian, Zimt, Essig und den gehackten Knoblauch dazugeben.

Zugedeckt etwa 1 Stunde bei milder Hitze schmoren lassen. In der Zwischenzeit die kleinen Zwiebeln pellen, aber ganz lassen.

Die Keulen aus dem Bräter nehmen und mit einem Messer das Fleisch ablösen, in etwa 3 cm große Würfel schneiden und zusammen mit den Zwiebeln zurück in den Topf geben.

Weitere 45 Minuten bei milder Hitze köcheln (mit Deckel), dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das ist ein typisch griechisches Gericht, an das unbedingt Zimt gehört.

Tip: Dazu schmeckt besonders gut ein harziger griechischer Wein.

Umbrischer Hasenpfeffer

Zutaten

1		Junger Hase
2	Stangen	Sellerie
1		Karotte
2		Knoblauchzehen
1		Rosmarinzweig
2		Lorbeerblätter
1/2	Ltr.	Rotwein
1	Tasse	Fleischbrühe
6	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Mehl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Den zerkleinerten Hasen mit grob zerteilter Karotte, Selleriestangen, Knoblauchzehen, Rosmarinzweig, Lorbeerblättern und einem halben Liter Rotwein einen Tag lang marinieren. Danach die Hasentücke abtropfen lassen, mit etwas Mehl bestreuen und in Olivenöl anbraten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, salzen, pfeffern, mariniertes Gemüse und Kräuter beifügen und zugedeckt zwei Stunden schmoren lassen. Zum Schluss die Sauce durch ein Sieb gießen oder pürieren und das Fleisch in der Sauce servieren.

Wilder Teller

Zutaten

1 1/2	kg	Hirschkeule
400	Gramm	Hasenrückenfilet
2		Williams-Christ Birnen
		-- halbiert
2	groß.	Karotten
1	groß.	Zwiebel
1/2		Sellerie
2	Essl.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Kräftiger Rotwein
1	Teel.	Preiselbeeren

SONSTIGES

Salz, Pfeffer, Zucker

Wildgewürz

Wacholderbeeren

Lorbeerblatt

Paniermehl

Mehl

Petersilienstengel

Das Ganze drei- bis viermal wiederholen.

In diesen Fond den Braten legen und 2 Stunden schmoren lassen, ab und zu wenden. Danach den Fond durch ein Sieb passieren und diesen mit einer Mischung aus Rotwein und Mehl binden.

Hasenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, zartrosa in der Pfanne braten.

Birnenhälften in Mehl, dann in Ei und Paniermehl wälzen und im heißen Fett backen. Beim Anrichten mit Preiselbeeren füllen.

Zubereitung

Von der Hirschkeule die Sehnen und das Fett entfernen. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter anbraten, bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Danach den Braten wieder herausnehmen und ruhen lassen.

In dem noch heißen Bratenfond die Sehnen und das Fett scharf anbraten, die Karotten, Zwiebeln und Sellerie zugeben, bis alles eine schöne braune Farbe hat. 2 EL Tomatenmark dazu, kurz mit anbraten und verteilen. Anschließend die Wacholderbeeren, Wildgewürz, Petersilienstengel und das Lorbeerblatt für ca. 30 Sekunden dazugeben, damit sich die ätherischen öle lösen. Nun mit Rotwein ablöschen, etwas Wasser dazu und alles schön einreduzieren lassen.

Wildhase

Zutaten

1		Hasenrücken
		Petersilienwurzel
1/2		Sellerieknolle
2		Karotten
1/4		Rotwein
1	groß.	Zwiebel
		Wacholderbeeren
1	Zweig	Rosmarin
		Lauch
1	Essl.	Zwetschgenmus
1		Orange
50	Gramm	Butter
50	Gramm	Pflanzenfett
		Salz, Pfeffer
		Sud von Grünen Nüssen

Zubereitung

Fond:

Hasenrücken auslösen und die ausgelösten Knochen zu einem Fond ansetzen. Dazu die zerkleinerten Knochen in Pflanzenfett anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen, kleingeschnittenes Wurzelgemüse (Petersilienwurzel, Sellerie und Karotten) und Zwiebel zugeben. Dann Wacholderbeeren, ein Zweig Rosmarin, Thymian und ein bisschen klein geschnittenen Lauch. Die geschälte und in Stücke geschnittene Orange und einen Esslöffel Zwetschgenmuss unterheben und mit einem 1/4 l Rotwein ablöschen.

Bei Bedarf Kalbsbrühe zugeben. Das Ganze eine 1,5 Stunden köcheln lassen, abseihen, die Soße reduzieren, abschmecken und mit kalter Butter binden. Wenn vorhanden, einen Schuss Sud von den Grünen Nüssen dazu geben.

Hasenfilet kurz in Pflanzenfett anbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der kräftigen Soße überziehen und servieren.

Wildhasenfilet im Kohl- Blätterteigmantel'

Zutaten

4		Wildhasenrückenfilets
		Salz
		Pfeffer
250	Gramm	Blätterteig
100	Gramm	Hasenfleisch,mager
100	Gramm	Obers
1		Broccoli
1	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Moosbeeren
2	Essl.	Butter
1/4	kg	Kohlblätter
1/4	Ltr.	Rotwein

Zubereitung

Die Hasenrückenfilets zuputzen und entsehnen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen, kurz in Olivenöl anbraten, rasten lassen.

Die Kohlblätter vom Strunk entfernen, putzen und waschen, in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Die Broccoliröschen putzen, in Salzwasser blanchieren, abschrecken, vor dem Anrichten in Butter schwenken und würzen.

Das magere Hasenfleisch zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen, Obers unterziehen zu einer Farce, mit Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteig ca. 3 mm dick ausrollen, die Kohlblätter darauflegen und mit Hasenfarce bestreichen. Die Wildhasenfilets darin einwickeln und im vorgeheizten Backrohr bei 200° C ca. 8-12 Minuten backen. Den Bratenrückstand erhitzen und mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen, mit Butter montieren, Moosbeeren unterziehen und abschmecken.

Wildhasenfilet im Kohl-Blätterteigmantel mit Moosbeerensoße

Wildhasenfilet im Kohl- Blätterteigmantel mit Moosbeerensosse

Zutaten

4		Wildhasenrückenfilets
		Salz
		Pfeffer
250	Gramm	Blätterteig
100	Gramm	Hasenfleisch, mager
100	Gramm	Obers
1		Broccoli
1	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Moosbeeren
2	Essl.	Butter
1/4	kg	Kohlblätter
1/4	Ltr.	Rotwein

Zubereitung

Die Hasenrückenfilets zuputzen und entsehnen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen, kurz in Olivenöl anbraten, rasten lassen.

Die Kohlblätter vom Strunk entfernen, putzen und waschen, in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Die Broccoliröschen putzen, in Salzwasser blanchieren, abschrecken, vor dem Anrichten in Butter schwenken und würzen.

Das magere Hasenfleisch zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen, Obers unterziehen zu einer Farce, mit Salz und Pfeffer würzen.

Blätterteig ca. 3 mm dick ausrollen, die Kohlblätter darauflegen und mit Hasenfarce bestreichen. Die Wildhasenfilets darin einwickeln und im vorgeheizten Backrohr bei 200° C ca. 8-12 Minuten backen. Den Bratenrückstand erhitzen und mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen, mit Butter montieren, Moosbeeren unterziehen und abschmecken.

Wildhasenkeule mit Äpfeln und Schwarzen Nüssen....

Zutaten

4		Hasenkeulen
		Salz
		Pfeffer
		EL
		Möhren
		Zwiebeln
		Sellerie
		Lorbeer
		Wacholder
		Nelke
		Rosmarin
		Thymian
		Pfefferkörner
		Johannisbeergelee
		Rotwein
		Wasser
		Speisestärke, evtl.
500	Gramm	Rosenkohl
2		Äpfel
		Butter
		Zucker
4		Schwarze Nüsse*

SPITZBUBEN

500	Gramm	Kartoffeln
2		Eigelb
50	Gramm	Mehl
30	Gramm	Grieß
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
		Zucker
		Butter

Zubereitung

*Eingelegte grüne Walnüsse (sh. separates Rezept) Hasenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Das geputzte Gemüse anbraten und mit dem Johannisbeergelee karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen, Gewürze zufügen und mit Wasser auffüllen. Die Hasenkeulen wieder zugeben und zugedeckt im Ofen ca. 1 Stunde schmoren lassen.

Hasenkeulen ausstechen, Soße passieren, einkochen lassen und evtl. noch mit Speisestärke binden und abschmecken.

Die Äpfel in zwölf gleiche Spalten schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in Butter mit etwas Zucker karamellisieren. Die schwarzen Nüsse vierteln und zu den Äpfeln geben.

Spitzbuben: Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen und ausdampfen lassen, pellen, durchpressen, würzen und mit Eigelb, Gewürzen, Grieß und Mehl ohne langes Kneten vermischen. Die Spitzbuben auf einem bemehlten Brett in Form bringen und in nicht zu heißer Butter goldgelb braten.

Rosenkohl: Rosenkohlblätter kurz in Salzwasser blanchieren. Mit Butter Zucker und Gewürzen glasieren.

Originaltitel: Geschmorte Wildhasenkeule mit Äpfeln und schwarzen Nüssen, Rosenkohlblättern und Spitzbuben

Wildhasenkeule mit Kräuter-Brot-Füllung

Zutaten

4	Wildhasenkeulenvom Schlussknochen getrennt und hohl ausgelöst
1	Schweinsnetzgewässert und ausgedrückt Ölzum Braten Butterzum Schwenken

FÜLLUNG	
1/2 Stange	Frühlingslauch fein geschnitten
1	Schalottefein geschnitten
5 Tranchen	Bündner Rohschinkenfein geschnitten
1	Knoblauchzehegepresst
80 Gramm	Butter
100 Gramm	Weißbrotwürfel
1 groß.	Ei
2 Essl.	Petersiliegehackt
1 Essl.	Frischer Thymiangeh. Salz weißer Pfeffer Muskatnuss

Zubereitung

Lauch, Schalotte, Rohschinken und Knoblauch in der heißen Butter kurz anziehen lassen. Die Weißbrotwürfel dazugeben und abseits vom Herd mit dem Ei, der gehackten Petersilie, einem Drittel des Thymians, Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut vermengen. Fünf Minuten ruhen lassen. Die Wildhasenkeule nicht zu prall damit füllen. Das Schweinsnetz ausbreiten, mit einem Drittel des Thymians bestreuen und die Wildhasenkeule darin einwickeln. Bei mittlerer Hitze in heißem Öl langsam etwa 10 bis 12 Minuten garen. Kurz ruhen lassen. Vor dem Servieren nochmals etwas Butter schmelzen, den restlichen Thymian begeben und die Keule darin schwenken.

Wildhasenrücken im Schweinsnetz Gebraten mit Feigen

Zutaten

- 2 Wildhasenrücken
- 1 Schweinsnetz, gesäubert und
-- gewaschen
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Öl
- 4 Feigen
- 2 Thymianzweige, klein
- 2 Lorbeerblätter
- 200 ml Portwein
- 200 ml Kalbsfond
- Butter, eiskalt

Zubereitung

Die vier frischen Feigen waschen, schälen und halbieren. 200 ml Portwein leicht erwärmen, die halbierten Feigen hineinlegen und einmal ordentlich aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Die Feigen herausnehmen und den Portweinfond aufheben. Von den beiden Wildhasenrücken das Rückenfleisch von den Knochen trennen, ebenfalls die Filets auf der Unterseite herausnehmen.

Die Knochen klein hacken und in etwas Öl scharf braun anbraten. Den Kalbsfond und Portweinfond zum Ablöschen verwenden und das Ganze ca. 20 Min. sacht köchelnd reduzieren lassen.

Das Fleisch vom Rücken salzen und pfeffern, auf das ausgebreitete Schweinsnetz legen, darauf die Feigenhälfte geben und einwickeln.

Die so entstandene Rolle in nicht zu heißem Butterschmalz anbraten, den Thymian und die Lorbeerblätter dazugeben, danach für 10 Min. in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Herausnehmen und mit Alufolie zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. In die reduzierte Sauce die eiskalte Butter einrühren und vielleicht nachwürzen.

Serviervorschlag: Auf einen großen weißen Teller einen Saucenspiegel anrichten, die Hasenrückenrolle schräg anschneiden und einige Tropfen der Sauce darauf geben.

Beilage: Sehr gut würde ein Kartoffel-Maroni-Püree passen. Es ist einfach gemacht: Kartoffelpüree wie üblich zubereiten, ohne Muskatnuss, dafür am Schluss, durch ein Sieb gestrichene Maroni darunterrühren.

Kartoffelpüree für 2 Personen brauchen Sie ca. 4-5 gekochte Maroni. Wenn Sie das Püree etwas molliger wollen nehmen Sie Hälfte Milch und Hälfte Schlagobers.

Formen Sie große Nockerl und servieren Sie diese an der Seite des Tellers drapiert mit einem einigen frischen Thymianblättchen.

Weinvorschlag: Dazu passt natürlich ein Rotwein, diesmal ein etwas kräftigerer entweder ein Italiener aus dem Piemont - Barolo Riserva, mindestens 5 Jahre alt.

Wildhasenrücken mit Maroni-Rotkraut

Zutaten

600	Gramm	Wildhasenrücken (=
		-- ungefähr
		-- 2 ganze Hasenrücken)
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Bratfett
		Maroni-Rotkraut:
12	Stücke	Maroni
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Staubzucker
1		Rotkrautkopf (ca. 500 g)
2		Säuerliche Aepfel
300	ml	RotweinSaft von einer
		-- ZitroneSaft von zwei
		-- Orangen
		Salz
		Pfeffer
		Zimt
		Lebkuchengewürz
5		Wacholderbeeren
1	groß.	Zwiebel
2	Essl.	Schmalz

Zubereitung

Die Wildhasenrücken von Fett und Sehnen befreien, salzen, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen und in einer Pfanne in heißem Fett rasch anbraten. Anschließend im Backrohr bei ca. 220° C ca. 3 Min. garen. Die Wildhasenrücken dann auf einen Teller legen und im ausgeschalteten Rohr bei ca. 90° C warmhalten. Beilagen Die rohen Maroni etwa 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen, danach mit einem scharfen Messer auf der Bauchseite einschneiden und auf einem Backblech im 120° C heißen Rohr 2-3 Stunden backen. Aus dem Backrohr nehmen und noch heiß schälen. 1 EL Butter und 2 EL Staubzucker karamelisieren. Die geschälten Maroni darin glasieren. Das Rotkraut hobeln, die Aepfel reißen und in eine Schüssel geben. Rotwein und den Saft von Zitrone und Orangen begeben, salzen und pfeffern. Je eine Messerspitze Zimt und Lebkuchengewürz sowie die

angedrückten Wacholderbeeren einrühren. Gut mischen und 2-3 Stunden ziehen lassen. Danach eine große Zwiebel fein schneiden, in Schmalz glasig rösten und das marinierte Kraut begeben. Alles langsam ca. 20-25 Min. auf kleiner Flamme biszfest kochen. Zum Schluß die glasierten Maroni unterheben. Die Wildhasenrücken in Scheiben schneiden und mit dem Maroni-Rotkraut auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Wildhasenrücken mit Portweifeigen

Zutaten

4		Feigen
60	ml	Portwein Ruby
250	ml	Rotwein des Winzers
2		Nelken
2		Lorbeerblätter
2		Kardamom Kapseln
1	Stange	Zimt
2		Wildhasenrücken
1		Schweinenetz
4		Portweifeigen
		Butterschmalz zum Braten
		Salz, schwarzer Pfeffer
		Knochen des Hasenrückens
		Fond der Portweifeigen
400	ml	Kalbsfond
2	Teel.	Tapiokastärke
40	Gramm	Butter

Zubereitung

Portwein, Wein, Nelken, Lorbeer, Kardamom und Zimt aufkochen. Feigen mit einer Gemüsegabel rundherum einstechen und in den Sud geben darin 8 Min ziehen lassen. Herausnehmen und den Fond auf eine dickliche Konsistenz einkochen. Feigen dazugeben und über Nacht darin ziehen lassen.

Hasenrücken auslösen d.h. vom Knochen schneiden. Knochen in etwas Öl anrösten, mit dem Feigenfond ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Diesen Fond mit den Knochen 20 Min. köcheln lassen. Danach durch ein feines Sieb gießen und auf 100 ml einkochen. Falls nötig mit Tapioka

binden und die kühlen Butterwürfel einrühren. Soße abschmecken.

Hasenrücken auf das zurecht geschnittene Schweinenetz legen und würzen. Portweifeigen oben und unten gerade abschneiden. In die Mitte der beiden Rückenfilets die Feigen nahtlos aneinander legen. Das Ganze nun mit dem Schweinenetz einschlagen. In heißem Butterschmalz rundherum anbraten. Bei 170 Grad 10 Minuten im Ofen backen. Weitere 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Hasenrücken so tranchieren, dass man in der Mitte den Feigenkern sieht und außen herum den Hasenrücken erkennen kann. Mit der Soße umgießen. Als Beilage passt ein Maronen-Kartoffelpüree.

Wildhasenspieß auf Radicchiosalat

Zutaten

2	Wildhasenrücken, küchenfertig, vom Knochen gelöst Salz und Pfeffer aus der Mühle
12	Schalotten
7	Essl. Olivenöl
1	Essl. Zucker
8	Datteln
8	Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
4	Zweige Rosmarin
4	Zweige Thymian
5	Essl. Butter
100	ml Balsamico-Essig
1	Essl. Honig
2	Köpfe Radicchio

Zubereitung

Den Wildhasenrücken in 12 gleich große Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schalotten schälen, in 2 EL Öl andünsten, Zucker, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser dazugeben und 10 Minuten sanft schmoren lassen. Die Datteln in Frühstücksspeck einwickeln.

Abwechselnd Schalotten, Kaninchenmedaillons und Datteln auf 4 Schaschlikspieße stecken. Die Kräuter waschen und trockentupfen. In einer Pfanne 5 EL Butter und 5 EL Öl erhitzen, die Kräuterzweige einlegen und die Spieße ganz vorsichtig von allen Seiten 8 Minuten darin garen. Die Spieße sollen keine Farbe annehmen, nur leicht ziehen.

Die fertigen Spieße herausnehmen und warm halten. Die Kräuterzweige entfernen, mit Balsamico-Essig und 100 ml Wasser ablöschen, den Honig dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einmal aufkochen.

Die Radicchioköpfe halbieren, den Strunk entfernen, Radicchio in große Stücke schneiden, waschen und trockenschleudern. Auf Tellern anrichten, jeweils mit einem Spieß belegen und mit der lauwarmen Honigvinaigrette beträufeln.

Wildsalat (Resteverwertung)

Zutaten

200	Gramm	Hasenbraten o. Rehbraten
100	Gramm	Gebratenes Hähnchen
100	Gramm	Gekochter Schinken
3		Kartoffeln, gekocht
1		Apfel geschält, entkernt
		Essig
		Öl
		Salz
		Pfeffer

SAUCE

1		Gewürzgurke fein gehackt
4		Cornichons fein gehackt
2		Schalotten fein gehackt
1	Teel.	Petersilie gehackt
50	Gramm	Mayonnaise

ZUM ANRICHTEN

1		Kopfsalat
50	Gramm	Nüsse gerieben
100	Gramm	Weißer Trauben
4		Tomaten

Zubereitung

Fleisch in Streifen schneiden (je nach Geschmack noch kurz anbraten).

Kartoffeln und Apfel würfeln. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten ziehen lassen. Dann mit dem Fleisch vermischen.

Alle Saucezutaten gut miteinander verrühren.

Die Salatblätter auf einer flachen Schüssel verteilen, den Fleischsalat darauf anrichten und mit der Sauce überziehen. Mit den Nüssen bestreuen, mit Trauben und in Fächer geschnittenen Tomaten garnieren.

Dazu: Brot oder gebratene Kartoffeln.

Wirsing-Röllchen mit Hasenfilet

Zutaten

- 1 Kopf Wirsingkohl (ca. 1 kg)
- Salz
- 4 Hasenfilets (à ca. 125 g)
- 3 Essl. Öl
- Pfeffer
- 150 Gramm Kalbsbrät
- 3 Essl. Sahne
- 100 Gramm Speck, durchw.
- 1 Pack. Preiselbeeren im Saft (370 -- ml)
- 125 ml Roséwein
- 1/4 Ltr. Brühe, klare (Instant)
- 2 Teel. Rosmarin, getrockneter
- 1 Essl. Speisestärke, evtl. mehr

Zubereitung

Hasenfilets waschen, trocken tupfen. Öl in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 8-9 erhitzen. Filets darin rundherum ca. 2 Min. braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen, Bratfett aufbewahren. Kohl putzen, waschen, 8 große Blätter ablösen. In kochendem Salzwasser 8-10 Min. blanchieren. Übrigen Wirsing in feine Stücke schneiden, den Strunk dabei stehen lassen. Kalbsbrät und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Von den Wirsingblättern die Stielansätze flach schneiden und je 2 Blätter überlappend nebeneinander legen. Kalbsbrät auf die Mitte der Blätter streichen, mit dünnen Speckscheiben belegen. Hasenfilets auf die unteren Speckenden setzen, dabei die Filetspitzen umschlagen. Blattseiten einschlagen und fest aufrollen. Röllchen im heißen Bratfett rundum goldbraun anbraten. Preiselbeeren abtropfen lassen, den Saft auffangen, Röllchen mit 1/8 l Preiselbeersaft, Wein und der Brühe ablöschen, aufkochen, Rosmarin zufügen und zugedeckt auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 ca. 15 Min. schmoren. Wirsingstücke in wenig kochendem Salzwasser 15 Min. dünsten. Stärke und etwas Wasser glatrühren, in die Schmorflüssigkeit rühren und aufkochen. Preiselbeeren zufügen. Soße mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Abgetropfte Wirsingspalten, Röllchen und etwas Soße auf einer Platte anrichten. Mit Soße und Spätzle servieren.

Zöpfchen von Hase und Wildkaninchen in Ingwersauce

Zutaten

1		Hasenrücken
4		Wildkaninchenrücken
1	klein.	Thymianzweig
1		Lorbeerblatt
2		Schalotten grob gewürfelt
50	Gramm	Möhren grob gewürfelt
30	Gramm	Bleichsellerie grob gew.
6		Weißer Pfefferkörner

FÜR DEN EINGELEGTEN INGWER

100	Gramm	Ingwer
3	Essl.	Reisessig
3	Essl.	Zucker
1	Prise	Meersalz

FÜR DIE SAUCE

250	ml	Hasenbrühe
125	ml	Crème double
40	ml	Portwein
80	ml	Sake
1	Teel.	Ingwersirup
20	Gramm	Butter
	Wenig	Englisches Senfpulver
		Ingwerscheiben
2	Essl.	Geschlagene Sahne
1/2		Limone nur Saft
		Salz
		Cayennepeffer

FÜR DIE GEMÜSENUDELN

1/2	groß.	Steckrübe
2	groß.	Möhren

4 Essl. Fleischbrühe
30 Gramm Butter
Pfeffer frisch gemahlen
Muskatnuss gerieben

AUSSERDEM

1 Essl. Olivenöl
2 Essl. Butter

FÜR DIE KARTOFFELKÜCHLEIN

2 mittl. Kartoffeln
15 Gramm Butter
2 Essl. Creme fraiche
1 Ei
2 Eigelb
Öl
Evtl. Preiselbeeren

Zubereitung

Hasen- und Kaninchenrücken auslösen und die Rücken sorgfältig enthäuten. Hasenrückenfilets einmal längs halbieren. Je zwei Wildkaninchenrücken mit einem Hasenstrang zu einem Zäpfchen flechten. Mit Zahnstochern am Ende zusammenstecken, damit sich die Zäpfchen beim Braten nicht wieder aufdrehen können. Bis zum Braten kühlstellen. Knochen und Abschnitte von den Rücken in einen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, so dass sie eben bedeckt sind. Aufkochen lassen und mit einer Schaumkelle abschäumen. Gemüse und Gewürze dazugeben, leicht salzen und 30 Minuten köcheln lassen. Die Brühe durch ein Haarsieb gießen.

Die Ingwerwurzel schälen und in hauchdünne Scheibchen schneiden. Wenn der Ingwer besonders scharf ist, kurz in kaltem Wasser wässern. Essig, Salz und Zucker erwärmen. Ingwerscheiben in ein Glas mit Schraubverschluss geben und mit warmem Sirup übergießen. So ist der Ingwer längere Zeit haltbar. Man sollte ihn aber wenigstens über Nacht stehen lassen.

Hasenbrühe, Creme double, Portwein, Sake und Ingwersirup einkochen lassen. Mit dem Pürierstab die Butter und das Senfpulver einschlagen. Nach Geschmack Ingwerscheiben dazugeben. Geschlagene Sahne unterheben. Sauce mit Limonensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Möhren und Steckrübe schälen und mit der Aufschnittmaschine in 2 mm dünne Scheiben schneiden (Möhren längs). Mit dem Messer dann längs in etwa 6 mm breite Bandnudeln schneiden. Steckrüben nur ganz kurz, Möhren etwas länger in Salzwasser blanchieren. Nudeln in der Brühe andünsten, so dass die Nudeln noch Biss haben und mit der Butter binden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Butter dazugeben und die Zöpfchen darin ringsherum anbraten. Unter ständigem Übergießen mit der Bratbutter etwa 5 Minuten braten. Das Fleisch salzen und pfeffern.

Kartoffeln in der Schale kochen. Pellen und noch heiß durch ein Sieb steichen. Butterflocken darüber zerlaufen lassen. Mit Creme fraiche, Ei und Eigelb verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Eine Pfanne erhitzen, Öl hineingeben und für jedes Küchlein einen gehäuften Esslöffel von der Kartoffelmasse in die Pfanne geben, (nach Geschmack mit dem Löffel die Masse etwas glattsteichen und Preiselbeeren daraufgeben). Wenn die Masse von unten goldgelb gebacken ist, Küchlein mit der Palette oder einem Pfannenwender wenden und von der anderen Seite fertig backen.

ANRICHTEN: Gemüsenudeln gefällig auf dem Teller anrichten. Zöpfchen daraufgehen, mit der Ingwersauce überziehen und mit Kerbel garnieren. Dazu die Kartoffelküchlein servieren.