

# Hasenrückenfilet

mit geschmorter Chicorée und Preiselbeer-Gin-Sauce



Zutaten für 4 Personen:

0,5 kg Hasenrückenfilet

Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprika

Die Hasenfilets werden abgetupft, getrocknet und mit wenig Salz, Pfeffermühle und Paprika gewürzt. Sie kommen in der Pfanne für ca. 3 Minuten und werden dann an einem warmen Ort zum Ruhen für ca. 2 Minuten gestellt. Bitte erst kurz vor dem Service braten.

1	Zwiebel
0,1 L	Rotwein
0,2 L	braune Grundsauce
1EL	Oel
3 EL	Priselbeeren
	wenig Gin
5	Wachholderbeeren
2 EL	Creme Frâiche
	Mehlbutter

## Für die Sauce:

Die Zwiebel wird fein gehakt, mit wenig Butter angeschwitzt und mit den gestoßenen Wacholderbeeren versehen. Dann mit Rotwein und Gin ablöschen, das Ganze einkochen und mit der Grundsauce auffüllen. Diese nach dem Kochen bevor die Preiselbeeren und zugesetzt werden, wieder herausnehmen. Am besten in einem Teesieb oder Säckchen geben, dass erleichtert die Angelegenheit. Durchkochen, binden mit Mehlbutter und den Creme Frâiche zugeben. Die Preiselbeeren dazu geben und die Sauce abschmecken.

2 Stck.	Chicorée
4 Scheiben	Bauchspeck
	Salz, Pfeffermühle, Prise Zucker
30g	Butter
2 EL	Oel
1	Zwiebel

## Für den Chicorée:

Der Chicorée wird der Länge nach aufgeschnitten und der Strunk entfernt. In Salzwasser für ca. 10 Minuten blanchieren und dann abschütten und kalt abschrecken. Das Gemüse abtropfen lassen und in den Bauchspeck einrollen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in wenig Oel anrösten, den Chicorée dazu setzen, und zwar mit der Verschlussseite des Specks nach unten. Dann im Ofen bei 180°C für ca. 20 Minuten schmoren lassen.

## Wir richten an:

Die Sauce als Spiegel auf den vorgewärmten Teller setzen, das angeschnittene Hasenfilet darauf geben und die Gemüse.