

Hasenrücken mit Herzoginkartoffeln und Bohnen im Speckmantel

Zutaten für den Hasenrücken

- 2 Hasen - Rücken
- 5 Wacholderbeeren, gemörsert
- 2 Scheiben Speck, größere
- 1 Glas Rotwein, zum Ablöschen der Röststoffe
- 1 TL Butterschmalz
- 1 Möhre, grob gewürfelt
- 1 Stängel Staudensellerie, grob gewürfelt
- 1 Schalotte, grob gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geviertelt
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Preiselbeeren
- 1 kl. Glas Portwein, für die Sauce
- 1 Glas Rotwein, für die Sauce
- Salz und Pfeffer
- 75 g Butter, sehr kalt
- n. B. Wasser



Zubereitung der Hasenrücken

Pro Rücken werden jeweils die 2 Fleischstränge ausgelöst, von Haut und Sehnen befreit und mit den zerstoßenen Wacholderbeeren eingerieben, in Alufolie wickeln und für 2 Stunden nicht gekühlt beiseite stellen.

Die Knochen in 2-3 Teile hacken und im Ofen bei 225°C braun werden lassen, dabei einmal wenden und immer wieder kontrollieren. Das gewürfelte Gemüse in 1 EL Olivenöl anbraten, Tomatenmark untermischen, etwas mitdünsten, Knochen zufügen und mit dem Rotwein ablöschen. Die gleiche Menge Wasser auffüllen, Rosmarin und Thymian zugeben und ganz sanft 2 Stunden köcheln lassen. Die Flüssigkeitsmenge sollte dabei halbiert werden, dann passieren und beiseite stellen.

Nun den Speck in einer Pfanne auslassen und wegwerfen oder anderweitig verwenden. In diesem Fett die 4 Hasenrücken rundum recht kräftig in 4-5 Minuten anbraten, Wacholder mit einem Tuch kurz vom Fleisch abreiben, salzen, pfeffern und zum Ausruhen für 8 Minuten in den 65°C warmen Ofen legen. Dann noch einmal zum Erwärmen in 30 Sekunden heiß rundum in dem Butterschmalz braten. Etwas schräg gleichmäßig aufschneiden.

In der Ruhezeit mit dem Port- und Rotwein die Röststoffe ablöschen, den Hasenfond und die Preiselbeeren dazugeben und auf 8 EL einkochen lassen. Dann nicht mehr kochend mit der Butter binden und noch einmal abschmecken.

Herzoginkartoffeln

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend, in kleinere Würfel geschnitten
- Salz
- 50 g Butter
- 2 Eigelb
- 2 Prisen Muskat, frisch gerieben
- 1 EL Wasser

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser in ca. 20 Minuten gar kochen, abgießen, etwas ausdampfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken. Diese Masse in leicht warmem Zustand mit der Butter, einem Eigelb und Muskat gut mischen. Alles in einen Spritzbeutel füllen und mit der großen sternförmigen Öffnung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech Rosetten drücken. Das zweite Eigelb mit etwas Wasser mischen und jede Kartoffelrosette damit einpinseln. Im 175° heißen Ofen ungefähr 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldgelb geworden sind