



BERSTECHEER

Hasenrückenfilets mit Gemüsevariation

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hasenrückenfilets
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Majoran
1 TL Thymian
2 EL Pflanzenfett
4 cl Weinbrand
1 Zwiebel
Saft von 1 Orange
2 EL bittere Orangenkonfitüre
1 Glas Weißwein
3/8 l gebundene Wildsauce
Obstessig

Für die Gemüsevariation

2 Fenchelknollen
8-12 Möhrchen
400 g Blumenkohlröschen
1 Zucchini
1/2 l Gemüsebrühe
1 Zwiebel
4 EL Kürbiskerne
1 Becher Sahne
1 Prise Meersalz
1 Prise weißer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Muskatpulver
1 Prise Johannisbrotkernmehl

Zubereitung

Hasenrückenfilets unter fließendem Wasser waschen und trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian kräftig würzen. Fett erhitzen und die Filets darin braten. Filets mit Weinbrand flambieren, herausnehmen und bereitstellen. Für die Sauce die gehackte Zwiebel im verbliebenen Bratfett glasig schwitzen. Den Orangensaft mit der Konfitüre unterrühren, mit Weißwein ablöschen und mit der Wildsauce auffüllen. Alles zu einer sämigen Sauce verkochen und mit etwas Obstessig süßsauer abschmecken. Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüsebrühe erhitzen und das Gemüse je nach Garzeit darin bißfest garen. Zwiebel würfeln und glasig schwitzen. Die Kürbiskerne und das Gemüse dazugeben. Die Sahne angießen, das Gemüse mit Meersalz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Johannisbrotkernmehl binden. Die Hasenrückenfilets mit dem Gemüse anrichten, mit der Sauce überziehen und servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de