

Wildgerichte

Hasenrücken

mit glacierten Maronen



Für 4 Personen benötigen Sie zwei Hasenrücken, zwei Zwiebeln, 50 g geräucherten Speck, 50g Butterschmalz, 50 g Butter, 50 g Zucker, 50 ml Sahne und 600 g geschälte, gekochte Maronen sowie einige Gewürze.

Die Hasenrücken bis auf das schiere Fleisch häuten. Alles sichtbare Fett wegschneiden. Den Speck in ca. 3mm breite Streifen schneiden. Wildgewürz und Liebstöckelsalz im Verhältnis 1.1 auf einem Teller mischen und die Speckstreifen darin wälzen. Mit diesen gewürzten Speckstreifen spicken Sie die Hasenrücken. Im Bräter 50 g Butterschmalz erhitzen und die Hasenrücken auf den Fleischseiten gut anbraten. Nach dem Anbraten die Hasenrücken auf die Knochen stellen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zwiebeln schälen und kleinschneiden und in den Bräter geben. Nach dem Anbräunen der Zwiebeln und dem Anbraten der Rücken geben Sie zwei Tassen warmes Wasser hinzu, schließen den Bräter und geben den Bräter auf die untere Schiene des auf 200° C vorgeheizten Backofens. Nach 20 Minuten nehmen Sie die Rücken heraus und schlagen sie in Alufolie ein. Für die Sauce den Bratensaft mit Wildgewürz, Liebstöckel, Salz und Pfeffer abwürgen nach Geschmack Fett abziehen.

Die Maronen bereiten Sie zwischenzeitlich wie folgt zu: Erhitzen Sie 50 g Butter in einem Stieltopf, dann rühren Sie 50 g Zucker hinein und bräunen die Masse. Nun geben Sie 50 ml Sahne hinzu und kochen das Ganze cremig auf. Nun geben Sie die geschälten, gekochten Maronen hinzu und glacieren sie in der Zucker-Sahne-Mischung. Nun richten Sie alles auf warmen Platten an. Als Beilage empfehle ich Apfelrotkohl als Getränk einen relativ trockenen Rotwein.

Guten Appetit