

Hasenrücken in Lebkuchensauce



Zutaten (4 Portionen)

1 großer Hasenrücken	1 EL Preiselbeerkompott
50 g fein gewürfelter geräucherter Speck	1 TL Rotweinessig
200 g gewürfeltes Wurzelgemüse (z. B. Sellerie, Porree und Möhren)	150 ml Rotwein
2 TL Lebkuchenbrösel	150 ml Gemüsebrühe
60 g eiskalte Butterflocken	1 Lorbeerblatt
1 EL Butterschmalz	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Hasenfleisch vom Knochen lösen und die zerkleinerten Knochen mit Gemüse und Speck in Butterschmalz anbraten. Brühe hinzugießen und auf die Hälfte einkochen lassen.
2. Preiselbeerkompott, Rotweinessig und Lorbeerblatt hinzugeben und das Ganze ca. 5 Minuten aufkochen. Anschließend den Fond passieren, Rotwein hinzugeben und auf die Hälfte einreduzieren. Die Lebkuchenbrösel zusammen mit den Butterflocken unterschlagen.
3. Das abgelöste Hasenfilet in Scheiben schneiden. Die Fleischstücke pfeffern und ca. 4–5 Minuten kräftig anbraten. Anschließend salzen, in die Sauce geben und bei geringer Hitze weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen.