

Hasenpfeffer mit Pastinaken-Püree und Birnen

Zutaten für den Hasen (für 4 Personen):

- 1 küchenfertiger Feldhase
- oder: Hasenkeulen
- alternativ: Rehulasch oder Rehschulter
- 2 Möhren
- 0,2 Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 4 Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml trockener Rotwein
- 750 ml Gemüsebrühe
- alternativ: Hühnerbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 TL Harissa
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Den Wildhasen mit Knochen in Portionsstücke teilen oder vom Wildhändler portionieren lassen. Alternativ kann man Hasenkeulen verwenden oder anstelle von Hase auch Rehschulter oder -gulasch nehmen. Ideale Bezugsquelle für Wildfleisch ist der örtliche Jäger. Die Fleischstücke gut waschen, trocknen und salzen. Rückenfiletstücke beiseitelegen. Sie haben eine kurze Garzeit und kommen deshalb erst zum Schluss in den Topf.

Gemüse und Zwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Hasenstücke goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und das Gemüse in den Topf geben. Alles anbraten, bis die Gemüsestücke etwas Farbe bekommen. Wacholderbeeren und Sternanis dazugeben und ebenfalls anrösten. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Die Hälfte des Rotweins angießen und etwas einkochen lassen. Den restlichen Wein hinzufügen und reduzieren, bis die Flüssigkeit nur noch knapp den Boden bedeckt. Brühe dazugeben, den Sud mit Pfeffer und Harissa würzen und die Lorbeerblätter hinzufügen. Das Hasenfleisch zurück in den Topf legen.

Die Hitze reduzieren, den Topf verschließen und etwa 45 Minuten bei milder Hitze schmoren. Rückenfiletstücke etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit in den Topf legen.

Zutaten für das Pastinaken-Püree:

- 500 g Pastinaken
- 150 g Sellerieknolle
- 1 Birne
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- Ahornsirup

Pastinaken und Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Wer mag, kann das Püree aber auch ausschließlich mit Pastinaken zubereiten. Das Gemüse etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen. Birne schälen, entkernen und würfeln. Etwa 5 Minuten vor

Ende der Garzeit zum Gemüse geben. Zutaten gut abtropfen und abdampfen lassen und in einen hohen Topf füllen. Butter erhitzen und hinzufügen. Die Masse mit einem Mixstab kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Ahornsirup würzen.

Zutaten für die Birnen:

- 2 Birnen
- Salz
- Olivenöl

Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Leicht salzen und in etwas Olivenöl wenden. Eine Pfanne - am besten eine Grillpfanne - erhitzen und die Birnenhälften einige Minuten rösten.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 17.12.2023

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen