

Hasenrücken im Brotmantel

Zutaten für den Hasenrücken (für 2 Personen):

- 300 g ausgelöster Hasenrücken
- 75 g Hähnchenbrust
- 3 Stängel glatte Petersilie
- 1 Scheibe Tramezzini-Brot
- 50 g kalte Schlagsahne
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Farce die Hähnchenbrust klein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Fleisch, Petersilie und Sahne in einem Multizerkleinerer zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Farce mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Das Hasenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 1 TL Olivenöl rundum kurz kräftig anbraten. Den Backofen auf 120 Grad (Ober-/Unterhitze) oder 100 Grad Umluft vorheizen. Das Tramezzini-Brot halbieren und beide Stücke mit der Geflügelfarce bestreichen. Die Hasenrückenfilets auf die Brotscheiben legen. Das Brot um das Fleisch legen und behutsam andrücken. Beide Rollen einzeln straff in Alufolie wickeln und die Enden zusammendrehen. Die Alufolie mehrfach mit einer Rouladennadel einstechen. Die Pfanne erneut erhitzen, die Rollen im übrigen Olivenöl von jeder Seite 1 Minute anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem Backofenrost 15 Minuten garziehen lassen.

Zutaten für das Püree:

- 400 g Topinambur
- 250 ml Gemüsefond
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Muskatnuss
- Salz

Die Topinambur waschen, schälen und in Stücke schneiden. In der Gemüsebrühe etwa 20-25 Minuten weichkochen. Anschließend mit einem Teil der Garflüssigkeit in einem Standmixer sehr fein pürieren. Je nach Konsistenz etwas mehr Gemüsefond dazugeben. Mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Die Sahne steif schlagen und unter das Püree ziehen.

Zutaten für das Kohlrabi-Ragout:

- 1 Kohlrabi
- 1 Schalotte
- 0.5 Mango
- 50 ml Weißwein
- 1 TL Butter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Den Kohlrabi waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch links und rechts vom Kern abschneiden und ebenso würfeln. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Butter erhitzen, Schalotte und Kohlrabi darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten offen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Mango dazugeben. 2 Minuten weitergaren und anschließend abgedeckt beiseitestellen.

Zutaten für die Hollandaise:

- 1 Schalotte

- 0.5 Bund Schnittlauch
- Zitrone
- 1 Eigelb
- 100 g zimmerwarme Butter
- 2 TL körniger Senf
- 1 TL scharfer Senf
- 50 ml Weißwein
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Die Schalotte abziehen, würfeln und mit dem Weißwein zusammen aufkochen. Zur Hälfte einkochen lassen. Das Eigelb in einer Schlagschüssel verrühren, den Sud durch ein Sieb dazugießen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dickschaumig aufschlagen. Vom Herd nehmen und die weiche Butter nach und nach unterschlagen, bis eine dick-cremige Hollandaise entsteht. Alles mit den Senfsorten, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Schnittlauch abbrausen, fein schneiden und zuletzt unter die Hollandaise rühren.

Zutaten für die Petersilienchips:

- 4 Stängel glatte Petersilie
- neutrales Pflanzenöl
- Salz

Die Petersilie waschen, gründlich trocken tupfen und die langen Stiele entfernen. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Blätter darin kurz frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Anrichten:

Den Hasenrücken aus der Folie wickeln und schräg halbieren. Das Püree und das Kohlrabi-Mango-Ragout auf Tellern verteilen. Die Hasenroulade dazulegen und mit der Hollandaise beträufeln. Die Petersilienchips darüber streuen.

Sendung/Quelle: Tellertausch

Sendetermin: 28.12.2019

Koch/Köchin: Johann Lafer

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