



Ausgelöste Hasenkeule im Speckmantel

Zutaten (für vier Personen)

4 Wildhasenkeulen (à circa 160 g)
125 ml Sahne
150 g Egerlinge
80 g Zwiebelwürfel
1 EL Öl
1 ½ EL gehackte Pistazien
1 EL gerebelter Thymian
1 EL gehackte Petersilie
8 Speckscheiben
2 Rosmarinzweige
350 ml Wildfond (aus Hasenknochen oder Fertigprodukt)
1 TL Maisstärke
380 g Rosenkohl
80 g Zwiebelwürfel
1 EL Öl
120 g küchenfertige Maronen

200 g mehlig kochende Kartoffeln
200 g Sellerie
125 ml Milch
80 ml Sauerrahm
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 90 Minuten)

Ein Drittel der Hasenkeule in kleine Würfel zerteilen. Egerlinge säubern und in Scheiben schneiden. Beides mit Zwiebelwürfeln in heißem Öl kurz anbraten. Das restliche Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten und leicht angefrosten. Im Mixer mit eiskalter Sahne fein pürieren. In eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Angebratenes Fleisch mit Egerlingen und Zwiebeln zum Brät geben und gut vermengen. Pistazien, Thymian, gehackte Petersilie zufügen, unterziehen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Von der Masse eine Rolle formen, in heißem Olivenöl anbraten und etwas abkühlen lassen. Speckscheiben auflegen, Rolle daraufsetzen, einrollen, einwickeln, in eine Pfanne setzen, Rosmarin und Thymianzweig zugeben und im vorgeheizten Backofen bei etwa 80 Grad eine gute Stunde garen lassen.

Vom Rosenkohl die Außenblätter entfernen, Strunk etwas ausschneiden, in sprudelndem Salzwasser auf den Punkt blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Dann halbieren, mit Zwiebeln in heißem Öl anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen. Maronen auch in heißem Öl anschwanken. Kartoffeln und Sellerie in Stücke schneiden, weichkochen, mit erhitzter Milch und Sauerrahm fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Wildfond aufkochen, etwas reduzieren und mit Stärke leicht binden. Als Spiegel auf einem Teller anrichten, Rolle in Scheiben schneiden und darauflegen. Rosenkohl, Maronen und Sellerie-Kartoffelpüree daneben anhäufeln.

Nährwerte pro Portion

765 kcal - 44 g Fett - 58 g Eiweiß - 44 g Kohlenhydrate - 3,6 BE

Dieses Gericht ist glutenfrei und eifrei.