

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2024** ▪  
Tagesmotto „Impro-Warenkorb“ mit Nelson Müller

1. Feldhasenrücken
2. Wildschwein-Pancetta
3. Pastinaken
4. Rotkohl
5. Steinchampignons
6. Tomatenmark
7. Blauschimmelkäse
8. Wacholderbeeren
9. Brombeersaft
10. Sauerteigbrot
11. Haselnüsse
12. Räucherspäne

## Basics

Eier	Sahne	Milch
Butter	Mehl   Semola	Stärke
Schalotten	weiße Zwiebeln	rote Zwiebeln
Ingwer	Knoblauch	Zitrone   Limette   Orange
Rotwein	Weißwein	Weißweinessig
Honig	Senf	Gemüse- und Fleischfond
Olivöl	neutrales Öl	Parmesan
Muskatnuss	Lorbeer	Thymian
Rosmarin	Petersilie	Chili, aus der Mühle
Zucker	Salz	Schwarzer Pfeffer



**Anneke Bohlen**

## **Hasenfilet im Pancettamantel mit Rotwein-Brombeer-Jus an Pastinakenschaum, Rotkohl-Orangensalat, Brotchip und Haselnusscrunch**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fleisch:**

1 Feldhasenrücken  
5 Scheiben Wildschwein-Pancetta  
2-3 Knoblauchzehen  
Butter, zum Braten  
1 EL Senf  
1 EL Honig  
3-4 Zweige Thymian  
1 TL Wacholderbeeren  
Salz aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Aus dem Feldhasenrücken das Filet auslösen und parieren. Die Knochen für die Sauce beiseitelegen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf und Honig einstreichen und mit Pancetta umwickeln.

In einer Pfanne Butter erhitzen und angedrückten Knoblauch, Thymian und Wacholderbeeren dazugeben und das Fleisch im Pancettamantel ringsherum anbraten. Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen. Vor dem Anschneiden ruhen lassen.

### **Für die Jus:**

Knochen vom Feldhasenrücken, s.o.  
1 Schalotte  
Kalte Butter, zum Montieren + Butter, zum Braten  
100 ml Rotwein  
50 ml Brombeersaft  
80 ml Wildfond  
1 TL Tomatenmark  
3 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
Zucker, zum Abschmecken  
Ggf. Speisestärke, zum Binden  
Salz aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein schneiden. Knochen und Schalotte in etwas Butter anschwitzen. Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Dann mit Brombeersaft und Wildfond aufgießen. Wacholderbeeren und Lorbeer zufügen und einreduzieren lassen. Sauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce passieren und mit kalter Butter montieren. Mit Speisestärke andicken.

### **Für den Pastinakenschaum:**

200 g Pastinaken  
1 Zitrone, Saft  
2 EL Butter  
200 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in Sahne und Gemüsefond weichkochen.

Pastinaken mit Butter pürieren und mit Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Ggf. Sahne oder Fond nachgießen, bis eine suppenartige Konsistenz erreicht ist. Durch ein Sieb passieren und in eine Espumafflasche geben. Eine Kapsel aufdrehen, gut schütteln und in einer separaten Schale anrichten.

**Für den Rotkohl-Orangensalat:** Rotkohl in feine Streifen schneiden. Etwas Zitronensaft, Zucker und Salz zugeben und ordentlich durchkneten. Kurz beiseitestellen und ziehen lassen.

1/8 Rotkohl  
1 Orange, Saft & Filets  
1 Zitrone, Saft  
50 ml Brombeersaft  
Honig, zum Abschmecken  
Zucker, zum Abschmecken  
1-2 TL neutrales Öl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Orange schälen, Filets herausschneiden und dabei den Orangensaft auffangen. Zitrone halbieren und auspressen. Orangen-, Zitronen- und Brombeersaft zum Rotkohl geben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Öl zugeben und zum Schluss vorsichtig die Orangenfilets unterheben.

**Für den Brotchip:** Sauerteig brot halbieren und in dem Bratensatz des Fleisches goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Knoblauch einreiben.

1 Scheibe Sauerteigbrot  
1 Knoblauchzehe  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Haselnusscrunch:** Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne rösten. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.

2 EL Haselnüsse  
Zucker, zum Karamellisieren  
Chili, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.