

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Dezember 2018** ▪
Weihnachtliches Leibgericht mit Alexander Kumptner



Ulrich Niebuhr

**Hasenrücken in Preiselbeer-Rotwein-Sauce mit
Maisplätzchen und Pfefferbirnen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch in Sauce:

- 1 ausgelöster Hasenrücken (ohne Haut, aber mit klein gehackten Knochen)
- 1 Knollensellerie
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 25 g Räucherspeck
- 200 ml Gemüsfond
- 150 ml Rotwein
- 1 TL Essig
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Msp. gemahlener Koriander
- 1 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 1 EL Mehl
- 1 EL Butter
- 4 EL Butterschmalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Sauce den Sellerie, die Karotten und den Lauch putzen, schälen und klein schneiden. Speck fein würfeln. Knochen mit Gemüse und Speckwürfeln hellbraun anrösten, mit Fond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Essig, Wacholderbeeren, Koriander, Lorbeerblatt und Preiselbeeren in die Sauce geben. 5 Minuten köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Rotwein über Knochen im Sieb in die Sauce gießen. Rotweinsauce aufkochen und etwas einkochen lassen. Mit Mehl und etwas Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch Hasenrückenstränge waschen und trockentupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen und rundherum im Butterschmalz ca. 8 Minuten. Die Sauce in Topf geben und aufkochen. Hasenrücken in die Sauce legen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. In aufgeschnittenen Tranchen servieren.

Für die Maisplätzchen:

- 250 g Mais aus der Dose
- 100 g Mehl
- 3 Eier
- 1 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mais, Mehl und Eier in der Moulinette 30 Sekunden mixen, sodass noch Maisstückchen verbleiben. Die Masse in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, kleine Portionen von dem Teig in die Pfanne geben und andrücken. Plätzchen von beiden Seiten braun anbraten und im Ofen warm stellen.

Für die Pfefferbirnen:

- 2 reife Birnen
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 1 EL Apfelessig
- 125 ml Cream Sherry
- 1 TL grob gemahlener Pfeffer

Birnen schälen, entkernen und in größere Würfel schneiden. Würfel in Butter anbraten. Zucker dazugeben und alles karamellisieren lassen.

Essig, Sherry und grob gemahlener Pfeffer dazugeben. Solange einkochen lassen, bis die Birnen mit Sirup überzogen sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.