

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Filet vom Wildhasen im Kräutermantel

Zutaten: ein mittelgroßer Wildhasenrücken, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, ca. 200g Farce z.B. Hähnchen, Pute, Kalb etwas Öl, Alufolie

Zubereitung: Die Rückenstränge und die Filets vom Hasenrücken auslösen und von den Sehnen befreien. Ein Stück Alufolie mit der glänzenden Seite nach oben gut einfetten und dünn mit der Farce bestreichen. Einen mit Salz und Pfeffer gewürzten Hasenrückenstrang darauf setzen und durch anheben der Folie mit der Farce umhüllen. Anschließend in die Alufolie einrollen und an beiden Enden wie ein bonbon durch drehen der Alufolienenden fest verschließen. Mit dem zweiten Rückenstrang ebenso verfahren. Die fertigen Rollen bei ca. 75 Grad mindestens 40 Minuten im Backofen bei stiller Hitze garen. Nun aus der Alufolie wickeln und leicht schräg in schöne Medaillons aufschneiden und mit den passenden Beilagen servieren.

Tipps: Aus den zerkleinerten Hasenknochen einen Fond als Saucengrundlage zubereiten. Die Grundfrace läßt sich mit Kräutern, feingemahlene Gewürzen oder z.B. Steinpilzmehl vermengen. Die winzigen Hasenfilets kann man zerkleinert unter die Farce heben.