

Geräuchertes Hasensteak mit rahmigem Kohl

REZEPT VON GRILLWELTMEISTER ADI BITTERMANN

Profi am Smoker:
Adi Bittermann.



ZUTATEN

(4 Portionen)

Rahmiger Kohl

1 kleiner Kohlkopf
1 EL Rapsöl
1 Zwiebel, fein gehackt
100 g Champignons,
fein gerieben
Salz, Pfeffer a. d. Mühle
1 TL Kümmel, gemahlen
125 ml Crème fraîche

Hasensteaks

4 Hasenfilets, ausgelöst
Salz, Pfeffer a. d. Mühle
Thymianzweige, gezupft
Wacholder, gemahlen
Olivenöl
4 Scheiben Frühstücksspeck
4 Holzspieße



FOTOS WEIDWERK/GRASSBERGER

Zubereitung

Rahmiger Kohl: Den Kohl entblättern und in feine Scheiben schneiden. Das Rapsöl im Wok erhitzen. Die Zwiebel kurz anschwitzen, die Kohlstreifen sowie die geriebenen Champignons hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Nun Crème fraîche beimengen und etwa 8 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Geräuchertes Hasensteak: Die Hasenfilets (den Hasenrücken) einmal der Länge nach durchschneiden und auseinanderklappen. Die Filets mit der Klarsichtfolie belegen und leicht plattieren. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Wach-

older würzen und mit Olivenöl bestreichen. Nun den Speck darauflegen und zu einer Schnecke einrollen. Das gerollte Hasensteak mit einem Holzspieß fixieren. Den Wassersmoker (zum Beispiel Weber „Smokey Mountain“, 57 cm) mit Kirschenholz zum Smoken bringen, die Hasensteaks etwa 10–12 Minuten bei 120 °C smoken, Kerntemperatur ungefähr 52 °C, dann auf einer heißen Grillplatte beidseitig kurz angrillen, mit rahmigem Kohlgemüse (und eventuell einer Preiselbeer-Pfeffersauce) servieren. – Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Adi Bittermann ist Grillweltmeister und betreibt das Genusswirthaus Bittermann Vinarium in Göttlesbrunn.

