

# Feldhasenrücken im Portweinrahm

FRITZ BÜRGLER



FOTOS CHRISTOPH BURGSTALLER

## ZUTATEN

(1 Portion)

### Feldhasenrücken

1 Rückenstrang  
Messerspitze Kräutersalz  
½ TL Estragonsenf  
Sonnenblumenkernöl oder  
Olivenöl

### Portweinrahmsauce

1 Jungzwiebel  
125 g Butter  
1 TL glattes Mehl  
1 EL Wildfond  
1/16 l Sahne  
1/16 l Portwein  
Preiselbeeren  
1–2 Lorbeerblätter  
Wacholderbeeren  
Majoran  
Rosmarin  
1 Orangenschale  
Messerspitze Kräutersalz

## Zubereitung

**Feldhasenrücken:** Den Rückenstrang mit Kräutersalz und ein wenig Senf würzen und anschließend ruhen lassen, bis die Rahmsauce fertig ist.

**Portweinrahm:** Jungzwiebel in Butter leicht glasig anbraten, dann etwas mit glattem Mehl bestäuben, einen Löffel Wildfond einrühren, mit Sahne nach Belieben auffüllen und mit Portwein abschmecken. Anschließend Preiselbeeren, Lorbeerblätter, zerkleinerte Wacholderbeeren, Majoran, Rosmarin, eine Orangenschale und nur sehr wenig Kräutersalz beimengen. Die Sauce ab-

schmecken und zum Köcheln bringen. Ist die Portweinrahmsauce fertig, gibt man Sonnenblumen- oder Olivenöl in eine Pfanne und brät den Hasenrücken zuerst scharf an – damit sich die Poren schnell schließen und der Rücken den Eigensaft behält –, dann lässt man ihn bis zum gewünschten Garpunkt langsam ziehen. Nach einer kurzen Rastzeit schräg aufschneiden und am vorgewärmten Teller anrichten.

**Beilagen-Tipp:** Am besten serviert man dazu Butternocken mit Rotkraut und gedünstete Steinpilze mit Preiselbeeren oder Hagebuttengelee.

## Tipp

Will man den Feldhasenrücken nicht Medium, sondern durchgebraten genießen, empfiehlt es sich, den Rücken 2- bis 3-mal mit einem Bauchspeckstreifen zu spicken – so bleibt das Fleisch saftig und trocknet beim Braten nicht aus.

Fritz Bürgler ist Haubenkoch im Spezialitätenrestaurant  
„Zum Bierführer“ in Goldegg im Salzburger Pongau.



Slideshow auf  
unserer Website:  
[www.weidwerk.at](http://www.weidwerk.at)

