



ZUTATEN

(4 Portionen)

Hasenrücken

4 Hasenrücken, ausgelöst
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Sonnenblumenöl

Dörrpflaumen im Speckmantel

12 Dörrpflaumen
12 Scheiben Frühstücksspeck
12 Zahnstocher
1 EL Butter

Sauce

1 EL Honig
Saft einer frisch gepressten Orange
¼ l gut gewürzte Suppe
1 Messerspitze Wildgewürz
1 EL Preiselbeeren
½ Becher Crème fraîche
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Beilagen

Bandnudeln
Rotkraut



Die besten Leserrezepte: ⁶ Hauptspeise: Hasenrücken

REZEPT VON ERIKA HOFBAUER, NACHGEKOCHT VON ALOIS NEUMAYER



FOTOS WEIDWERK

Zubereitung

Hasenrücken: Die Hasenrücken von der Silberhaut befreien, sauber zuputzen und auf beiden Seiten nach Belieben mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und die Hasenrücken darin auf beiden Seiten kurz und scharf anbraten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen, einzeln in Alufolie einwickeln und im Backrohr bei 160 °C etwa 10 Minuten braten.

Dörrpflaumen im Speckmantel: Die Dörrpflaumen in die Speckscheiben einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Butter in die Pfanne geben, in der auch die Hasenrücken gebraten wurden, und die eingewickelten Dörrpflaumen darin ebenfalls anbraten. Diese danach auf einem Teller beiseitestellen.

Sauce: In derselben Pfanne – der Bratenrückstand bleibt darin – den Honig erwärmen und mit Orangensaft ablöschen. Die Suppe, das Wildgewürz und die Preiselbeeren dazugeben, etwas einkochen lassen. Die Crème fraîche einrühren und alles mit Salz sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die eingewickelten Dörrpflaumen in die Sauce geben und einige Minuten darin ziehen lassen.

Beilagen: Bandnudeln al dente kochen und Rotkraut zubereiten.

Anrichten: Die Bandnudeln und das Rotkraut auf einen Teller geben, die Hasenrücken in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit den Dörrpflaumen im Speckmantel darauf platzieren. Abschließend mit der Sauce garnieren.





ZUTATEN

(4 Portionen)

Beef Tatar vom Wild

400 g Rückenfilet vom Wild
 1 EL Olivenöl
 1 Knoblauchzehe
 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt (etwa 3 EL)
 3 Essiggurken, fein gehackt (etwa 3–4 EL)
 1 EL Kapern
 2 Eidotter
 1 TL Paprikapulver
 1 Messerspitze Currypulver
 1 Messerspitze Kümmel, gemahlen
 ½ TL Wasabi
 1 TL Worcestershiresauce
 1 TL Dijon-Senf
 2 cl Cognac
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Garnierung

1 rote Zwiebel
 Salatblätter
 8 Kirschtomaten
 Wasabi

Beilagen

8 Scheiben Toastbrot



Das WEIDWERK Redaktions-Team und Küchenchef Alois Neumayer (Burg Hohenwerfen, Sbg.) wünschen viel Freude beim Nachkochen, guten Appetit und ein frohes Weihnachtsfest!

Vorspeise: Beef Tatar vom Wild

REZEPT VON ALOIS NEUMAYER



Zubereitung

Beef Tatar: Das Rückenfilet von der Silberhaut befreien und zuputzen. Das Fleisch faschieren oder – besser noch – mit einem großen, scharfen Messer fein hacken.

Das Olivenöl in eine Schüssel geben, eine Knoblauchzehe halbieren und die Schüssel damit ausreiben. Die restlichen Zutaten – fein gehackte Zwiebel und Essiggurken, Kapern, Eidotter, Paprikapulver, Currypulver, Kümmel, Wasabi, Worcestershiresauce,

Dijon-Senf und Cognac – zusammen mit dem Fleisch in die Schüssel geben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Garnierung: Das Tatar auf einen Teller geben und mit fein geschnittenen Zwiebelscheiben, Salatblättern und Kirschtomaten sowie Wasabi garnieren.

Beilagen: Die Toastbrotsccheiben vor dem Servieren goldbraun rösten und gemeinsam mit dem Beef Tatar als Vorspeise servieren.