



Wildhasenrücken im Speckmantel

Zutaten:

2 Wildhasenrücken
300 gr. mehligere Kartoffeln
300 gr. Rosenkohl
100 ml Sahne
4 Scheiben Bacon
Portwein (rot)
rote Paprika
Milch
Ei
Butter, Öl
Creme Fraiche
Zwiebel
Karotte
Kräuter
Salz & Pfeffer



Backofen: 200°C Umluft

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und gar kochen. Rosenkohl putzen, halbieren und in einen kleinen Topf zerkleinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Wildhasenrücken salzen und pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten. Den Rücken dann wieder aus der Pfanne nehmen und mit je zwei Baconscheiben ummanteln. Danach weiter mit etwas Öl rundum in der Pfanne braten. Sellerie, Karotte und eine halbe Zwiebel klein würfeln. Mit etwas Butter zum Wild in die Pfanne geben, mit etwas Zucker karamelisieren lassen und mit einem Rosmarinweig würzen. Das Fleisch herausnehmen und das Gemüse mit Portwein ablöschen. Das Fleisch wieder zurück in die Pfanne legen und alles einmal aufkochen lassen. Anschließend die Pfanne vom Feuer nehmen. Vor dem Servieren noch vier Minuten im Ofen aufwärmen.

Die Paprika und eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden und zum Rosenkohl in den Topf geben. Mit etwas Muskatnuss würzen und Sahne untermischen. Das Gemüse durchkochen lassen. Die gekochten Kartoffeln mit einem Stück Butter, Sahne, Creme Fraiche und einem Ei zu einem Brei verrühren. Petersilie untermischen, den Brei auf Gläschen aufteilen und vier Minuten bei 200°C Umluft im Ofen backen. Alles mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

Anrichten und Fertig!