

Hasenrücken in Blätterteig mit Kirschsoße

Fleisch-Gerichte » Wild » Hase

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Hasenfilet(s)
- » 80ml Portwein
- » Salz & Pfeffer
- » 4 Scheiben Blätterteig
- » 200g Pilze (gemischt)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 4-5EL Butterschmalz
- » Muskat
- » 50g Kräuter der Provence
- » 1 Ei(er)
- » 1-2EL Semmelmehl
- » 1 Eigelb
- » Zucker
- » 370g Kirschen (sauer)
- » 300ml Wildfond
- » dunkler Soßenbinder

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

16-20€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Hasenfilets mit 5ml Portwein beträufeln und mit Salz, Pfeffer würzen. Kurz marinieren.
2. Blätterteig auftauen. Pilze putzen und würfeln. Zwiebel hacken, in 1EL Butterschmalz glasig schwitzen. Pilze 10min mitdünsten, abkühlen. Ofen auf 200°C vorheizen.
3. Hasenfilets in 2EL Butterschmalz scharf anbraten. Auf die Blätterteigscheiben legen. Pilze mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit Kräutern, verquirltem Ei und Paniermehl mischen. Auf den Filets verteilen. Teig darüber klappen, Ränder andrücken. Mit Eigelb bepinseln, 20min backen.
4. Für die Soße 1EL Zucker und 1EL Butterschmalz karamellisieren. Kirschen abgießen. Den Saft, 75ml Portwein, Wildfond erhitzen. Karamell damit loskochen. Kirschen unterheben. Mit Soßenbinder andicken. Würzen.

Nährwerte: 720kcal pro Portion

angelegt am: 05.09.2002

Rezept-Nr: 120

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke