

Zutaten

- 1 Hasenrücken mit Knochen
- 1 TL Kakaobohnen grob gehackt
- 1 TL Butter
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer, Öl
- Salat & Dressing:
- 200 g Feldsalat, gewaschen und geschleudert
- 1 Msp Senf
- 2 EL Johannisbeeren-Püree ohne Kerne
- 1 EL Himbeer-Essig
- 1 TL Zucker
- 2 EL Walnuss-Öl
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

Hasenrücken mit Kakaobohnen-Krokant

Entdecken Sie unser köstliches Hasenrücken-Rezept mit Kakaobohnen-Krokant. Jetzt ausprobieren und das Grillvergnügen erleben! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Kakaobohnen in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Butter und Kakaobohnen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend gut vermischen und auf einem Blech mit Backpapier abkühlen lassen. Danach fein hacken.
2. Den Hasenrücken vom Knochen lösen, Fett und Sehnen entfernen. Anschließend den Rücken würzen und bei mittlerer Temperatur ca. 2 Minuten pro Seite grillen. Nun mit etwas Butter bepinseln und im Kakao-Krokant wälzen. Weitere 2 Minuten bei sanfter Temperatur ziehen lassen.
3. Alle Zutaten - außer den Ölen - vermischen. Öle unter ständigem Rühren tröpfchenweise hinzugeben, so dass eine Emulsion entsteht. Den Feldsalat kurz vor dem Servieren mit dem Dressing marinieren.