



## Zutaten

- 280 g Hasenrücken ohne Knochen
- Kochateliers Wildgewürz "Jägers-Glück"
- 100 ml Wildsauce
- 30 ml Creme de Cassis
- 500 g Rosenkohl
- 20 g scharfen Senf
- 50 ml Apfelessig
- 1 Schalotte
- 1 MSP Waldblüten-Honig
- 100 ml Rapsöl
- 50 ml Walnussöl
- 8 dünne Scheiben Bauchspeck

## Hauptgang

# Hasenrückenfilet mit Rosenkohlsalat

Entdecken Sie unser köstliches Hasenrückenfilet mit Rosenkohlsalat. Bereiten Sie es selbst zu und erleben Sie die Wilden Zeiten bei Kochateliers!

## So wird's gemacht:

1. Hasenrücken von fett und Sehnen befreien. Mit Wildgewürz würzen, für eine Stunde marinieren lassen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten.
2. In einem warmen Ofen für 5 Minuten ruhen lassen.
3. Das Fett aus der Pfanne abschütten und die Pfanne mit Creme de Cassis und Wildsoße ablöschen. Kurz einkochen lassen und bis zum Servieren zur Seite stellen.
4. Den Rosenkohl putzen und den Strunk kreuzweise einritzen.
5. in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser kochen und in Salzwasser abschrecken.
6. Schalotte schälen und fein würfeln. Mit Honig, Essig und Senf in eine Schüssel geben und tröpfchenweise das Öl hineinlaufen lassen. Dabei ständig mit einem Schneebesen rühren, so dass eine Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Speck auf einem Blech mit Backpapier auslegen und bei 160 °C 20 Minuten kross backen.
8. Rosenkohl mit der Vinaigrette marinieren und mit dem krossen

Speck, dem Hasenrücken und Soße servieren.