

Zutaten

- 1 Hasenrücken mit Knochen
- 500 g Wildknochen
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Karotte, 1 Lauchstange
- 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
- 1/4 Sellerieknolle
- Strudelteig
- 50 ml Sahne
- 20 ml Cognac
- Salz, Pfeffer,
- Lorbeerblatt, Piment, Wacholder, Nelke
- Thymian, Rosmarin
- Sellerie und Karotten als Einlage

Hauptgang

mit Strudel vom Hasenrücken

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Hasenrücken-Strudel. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns in den Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Hasenrücken vom Knochen nehmen und von Fett und Sehnen befreien. Filets an der Unterseite des Rückens nicht vergessen.
2. Die Abschnitte, sowie die Enden der Filets zerkleinern und gut kühlen.
3. Danach die Fleischstücke mit Salz, Pfeffer und Cognac würzen und in der Küchenmaschine mixen. Kalte Sahne hinzugeben, so dass eine glatte Masse entsteht.
4. Die Knochen mit der kalten Gemüsebrühe langsam aufkochen lassen und abschäumen. Nach einer Stunde das Gemüse und die Gewürze hinzugeben. Nach einer weiteren Stunde durch ein feines Tuch passieren und reduzieren lassen. Den klaren Wildfond abschmecken. Sellerie und Karotten auf mundgerechte Größe schneiden und im Fond ca. 5 Minuten ziehen lassen.
5. Die Hasenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten.
6. Strudelteig mit dem Fleisch-Püree bestreichen und die angebratenen Rückenfilets daraufsetzen. Zu einer Rolle

zusammenklappen und mit Eigelb einpinseln. Im Ofen ca. 8 Minuten Umluft bei 210 °C backen