



Hasenrücken in Johannisbeer-Sauce

Zutaten

2 Hasenrückenfilets, Salz, Pfeffer, 3 zerdrückte Wacholderbeeren, 100 g Bacon in Scheiben, 500 ml Rotwein, 500 ml Wildfond, 200 g Crème fraîche, 2 EL Johannisbeer-Gelee, 1 EL Speisestärke, gemahlener Koriander, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Hasenrücken mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Wacholder einreiben. In die Bacon-Scheiben einwickeln und in einen Bräter geben. Kurz in einem Bräter rundherum anbraten und aus dem Bräter nehmen. Den Bratensatz mit dem Rotwein und dem Wildfond. Das Johannisbeer-Gelee und die Crème fraîche zugeben und gut verrühren. Eventuell mit etwas Stärkemehl andicken.

Das Fleisch zurück in die Sauce geben und ein paar Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken.

Dazu passen Gemüse und geröstete Kartoffeln.