

## Hasenrücken mit Traubensauce



### Zutaten für 4 Personen

**800 g Hasenrücken (mit Knochen gewogen)**

### Wildfond:

**1 Rüebli**

**1 kleiner Lauchstengel**

**1 kleines Stück Sellerie**

**1 Zwiebel, besteckt mit**

**1 Lorbeerblatt und 1 Nelke**

**Knochen vom**

**Hasenrücken**

**2 Esslöffel Olivenöl**

**1 dl roter Portwein oder**

**Rotwein**

**1 Knoblauchzehe**

**2 Thymianzweige**

**4 getrocknete Steinpilze**

### Zum Braten:

**Salz, schwarzer Pfeffer**

**eingesottene Butter**

### Traubensauce:

**1 ½ dl Weisswein**

**2 dl abgeseibter Wildfond**

**200 g weisse Trauben**

**100 g blaue Trauben**

**25 g Butter**

**½ dl Cognac**

**1 dl Doppelrahm**

**Salz, Pfeffer**

**1.** Die Hasenrückenfilets dem

Knochen entlang sorgfältig

auslösen. Die Rückenknochen

in kleine Stücke hacken.

**2.** Für den Fond das Gemüse

waschen und in grobe Stücke

schneiden. Zusammen mit den

Knochen im heissen Öl kräftig

anbraten. Mit dem Portwein

oder Rotwein ablöschen. So-

viel Wasser zugeben, dass die

Zutaten gut bedeckt sind. Den

Knoblauch grob hacken und

mit dem Thymian und den

Steinpilzen beifügen. Alles auf

mittlerem Feuer in der offenen

Pfanne so lange einkochen las-

sen, bis noch 2 dl Flüssigkeit

übrig sind. Abgießen und auf

die Seite stellen.

**3.** Den Backofen auf 70 Grad

vorheizen; gleichzeitig eine Gra-

tinform zum Vorwärmen hinein-

geben.

**4.** Die Hasenrückenfilets mit

Pfeffer und Salz würzen. Sofort

in heisser eingesottener Butter

während rund 4 Minuten bra-

ten. In die vorgewärmte Form

geben und mit Folie bedeckt im

Ofen 10—15 Minuten nachga-

ren lassen.

**5.** In dieser Zeit den Braten-

satz mit dem Weisswein und

dem Wildfond ablöschen. Auf

knapp 1 dl einkochen lassen.

Beiseite stellen.

**6.** Die Traubenbeeren von

den Stielen zupfen. In der war-

men Butter kurz dünsten. Den

Cognac beifügen und aufko-

chen. Die eingekochte Sauce

sowie den Doppelrahm dazug-

giessen. Die Sauce pikant mit

Salz und Pfeffer abschmecken.

**7.** Die Hasenrückenfilets schräg

in dünne Tranchen aufschnei-

den, auf vorgewärmten Tellern

anrichten und mit Sauce um-

glessen.

*Pro Portion ca. 28 g Eiweiss,*

*28 g Fett, 13 g Kohlenhydrate*

*420 Kalorien oder 1755 Joule*

TEUER

Dazu ev. Kürbis-Lasagne - d'Chuchi 1993