

Hasenkeule auf Rosenkohlpüree

Hasenkeulen

Zuerst den Hasen zerteilen, von Häutchen befreien. Trocken tupfen, mit Senf einstreichen, salzen, pfeffern und in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, herausnehmen. Im Bratrückstand klein geschnittene Karotten, Sellerie und Zwiebeln anrösten, Fleischteile wieder dazu geben und mit Rotwein und Wasser aufgießen. Im Topf bei kleiner Hitze ca. 90 min köcheln lassen.

Anschließend das Gemüse mit einem Stabmixer zu einer gleichmäßigen Soße pürieren und mit Gewürzen abschmecken. Ggf. noch etwas Flüssigkeit hinzugeben, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Rosenkohlpüree

Den Rosenkohl putzen, waschen und die äußeren, dunklen Blättchen entfernen. Die Röschen vierteln, in reichlich kochendem Salzwasser garen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, den Rosenkohl zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und bei milder Hitze zugedeckt ca. 6 Minuten in der Sahne weichkochen. Den Rosenkohl mit der Sahne grob pürieren und ebenfalls zugedeckt warmhalten.

Die Hasenkeulen zusammen mit dem Rosenkohlpüree auf einem Teller anrichten und mit der Soße garnieren.

Guten Appetit!

