

Hasenfilets mit geschmorten Äpfeln und Melkenreis

Für den Reis:

- 1 Eßl Butter zerlassen, darin
- 6 Melken anbraten, dazu
- 2 Tassen Langkornreis geben.
- 4 Tassen Hühnerbrühe auffüllen
u. 15 Min. ausquellen lassen.

Für die Soße: (Hollandaise)

- 4 cl Weißwein, 1 Teel. Essig,
- 6 Melken, 3 Pfefferkörner kochen u. auf
- 4 Eßl. einkochen lassen, durchsieben.
- 2 Eigelb einrühren, bei schwacher Hitze
- dicklich werden lassen.
- 100 g flüssige Butter tropfenweise
- dazugeben, dabei gut rühren.
- Soße mit Salz u. Prise Zucker abschm.

4 Hasenrückenfilets mit Pfeffer
und Wildgewürz einreiben.
2 Eßl. Butter erhitzen und die
Hasenfilets rundum kräftig an-
braten, bei schwacher Hitze 4 Min.
ziehen lassen, leicht salzen.

Schmoräpfel:

30 g Butter erhitzen, darin
50 g durchwachsenen Speckwürfel
2 Zwiebeln, gehackt glasig dünsten.
3-4 Äpfel schälen, vierteln u. in
Scheiben schneiden - dazugeben u.
kurz mitdunoren lassen.

Hasenfilets mit der Soße u. den
Äpfeln auf einer Platte anrichten.
Mit Petersilie bestreuen.

Dazu den Melkenreis servieren.

Anne Schulze Sievert