Wildhasenrücken im Kohlkleid
mit Hagebuttensauce und Mohnspätzle

Zutaten für vier Personen:

2 Hasenfilets
500g Champignons
2 Schalotten, 1 Bund Petersilie
3 Eigelbe, 50g Butter
1/8l süße Sahne, 1 Kohlkopf
1 Schweinenetz

für die Sauce:

Hasenkarkassen
1 Bund Suppengrün
3 Esslöffel Nussöl, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
6 Wachholderbeeren, 1/2l kräftiger Rotwein
150g Hagebuttenmark oder Hagebuttenmarmelade
(Hiffenmark Kaufland)

Zutaten für Mohnspätzle:

250g Weizenmehl
6 Eigelbe, 1/8l Milch
60g Mohn, Salz, Muskatnuss
50g Butter

Zubereitung:

Die Hasenfilets werden zunächst mit Wildgewürz gewürzt. Die Filets von jeder Seite anbraten, herausnehmen und kühl stellen. Einige Kohlblätter vom Kopf lösen und die dicken Blattrippen dünn schneiden. Die Blätter etwa drei Minuten in viel Salzwasser kochen lassen, dann in Eiswasser abschrecken und auf einem Tuch trockentupfen. Pilze und Schalotten fein hacken.
In einer Pfanne Butter zerlassen, die Schalotten hell anschwitzen, die Pilze zugeben, gehackte Petersilie hinzufügen und etwa 5 Minuten anschwitzen lassen. Die Eigelbe mit 50 g süßer Sahne verquirlen und nach und nach zu den Pilzen geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz aufkochen lassen. Kalt stellen. Die Hälfte der Pilzmasse auf die Kohlblätter streichen, so dass beim anschließenden zusammenrollen das Filet allseitig bedeckt wird. Die Rolle in das zweigeteilte Schweinsnetz einschlagen und auf ein gebuttertes Backblech setzen. Mit dem zweiten Filet genauso verfahren. Die Filets rund 25 Minuten bei 200 Grad im Backofen garen.
Für die Sauce die Hasenkarkassen klein zerhacken und in Öl anrösten, klein geschnittenes Suppengrün dazugeben und etwas mitbraten lassen. Mit Rotwein und 1 l Wasser ablöschen, mit den Gewürzen ca. 30 bis 40 Minuten kochen lassen. Passieren, die Hagebuttenmarmelade dazugeben, bis

zur gewünschten Konsistenz reduzieren und bis zum Servieren beiseite stellen.
Für die Spätzle alle Zutaten außer dem Mohn vermischen und kräftig durchschlagen.
Den Mohn in einer trockenen Pfanne kurz anrösten und dann in der Mohnmühle mahlen. Oder beim Bäcker gemahlenen Mohn bestellen
Den Mohn zu dem Teig geben, eine halbe Stunde stehen lassen und durch eine Spätzlepresse in kochendes Salzwasser geben. Wenn die Spätzle aufschwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltes Wasser geben. Vor dem servieren die Spätzle alle noch mal für 2 Minuten ins Kochende Salzwasser, abgießen in etwas Butter schwenken und sofort servieren.

Gaby Klose