

# Hasenrücken mit pikanter Sahnesauce

## Zutaten

2 Hasenrücken  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Öl  
2 Butter  
1 Möhre  
1/2 Stange Porree  
1 Zwiebel  
1 Stückchen Sellerie  
1 Glas Rotwein  
6 zerdrückte Wachholderbeeren  
250 g Sahne  
1 EL Hagebuttenmarmelade (oder geschmacklich ähnliche)

## Zubereitung

Hasenrücken häuten und von Sehnen befreien. Die seitlich hervorstehenden Rippen direkt am Fleischansatz abschlagen. Hasenrücken mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Öl bepinseln und 2 Stunden durchziehen lassen.

In einem Bräter die Butter zerlassen und die Rücken mit der Fleischseite nach unten anbraten.

Gemüse klein schneiden, zu den Rücken geben und anrösten.

Die Rücken im Backofen bei ca. 200 Grad 20 min. durchbraten. In den letzten 5 min. den Braten wenden und mit dem Bratensaft begießen. Der Braten sollte leicht bräunen, jedoch keine Kruste entwickeln.

Den Braten in Alufolie wickeln und warm halten.

Bratensaft mit Rotwein ablöschen und in einen kleinen Topf umfüllen. Die Wachholderbeere zugeben und alles auf die Hälfte einkochen lassen. Sahne und Marmelade dazugeben. Noch ein wenig einkochen lassen und die Sauce dann durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rückenfilets mit einem scharfen (!) geraden Messer von den Knochen lösen und auf einem Brett in schräge Scheiben schneiden.

Auf einer vorgeheizten Platte anrichten und mit etwas Sauce übergießen.

Beilage z.B. Rosenkohl, Klöße, Preiselbeeren