

Hasenragout mit Knoblauchsauce auf Bandnudeln

Ein delikater Hase.

Dieses Rezept gehört in die Kategorie anspruchsvoll. Frisches Hasenfleisch gegart mit aromatischen Zutaten und serviert mit Bandnudeln. Dieses elegante Gericht ist ein wahrer Gaumenschmaus. Das zarte Fleisch des Hasen fühlt sich in der Knoblauchsauce sehr wohl und man kann es mit jedem Bissen schmecken.

Zutaten

- Hasenragout:
- 4 Hasenkeulen (600 g ausgelöstes Hasenfleisch)
- 50 g Butter
- 50 g Zwiebelwürfel
- ½ TL Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 0,25 l Chianti
- 0,125 l Wildfond, dunkel
- Knoblauchsauce:
- 4 Knoblauchzehen
- 30 g Pinienkerne
- 30 g Mandeln, abgezogen
- 120 g Kartoffeln, gekocht
- 30 g Brot, entrindet, eingeweicht
- 1 Prise Salz
- 0,25 l Olivenöl
- 4 EL Weinessig

Zubereitung

- In einem großen Topf das gewürfelte Hasenfleisch in der Butter anbraten, die Zwiebeln zufügen, salzen und pfeffern und das Tomatenmark zugeben. Mit Chianti und Wildfond aufgießen und im geschlossenen Topf bei geringer Hitze 25-35 Minuten schmoren lassen.
- Für die Sauce die Knoblauchzehen, die Pinienkerne, die Mandeln und Kartoffeln sowie das ausgedrückte Brot in einem Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten, salzen und unter ständigem Rühren das Öl in kleinen Mengen zugeben. Zum Schluss den Essig hineinrühren. Das Hasenragout mit der Knoblauchsauce auf Bandnudeln anrichten und servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/hasenragout-bandnudeln/>