

Hasenrücken

und Frühlingskräuter

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

- » 1 Rücken vom Feldhasen, ausgelöst ca. 600 g
- » Butterschmalz zum Braten
- » ca. 5 Bärlauchblätter
- » 4 EL Butter
- » 4 EL Semmelbrösel
- » 2 Handvoll Frühlingskräuter (z. B. junge Löwenzahnblätter, junge Kerbelblätter, Sauerklee, Brennessel, Sauerampfer, Waldmeister)
- » 2 EL Weißweinessig
- » 1 EL Walnussöl
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Teilstück
Rücken



1 Die Bärlauchblätter so fein wie möglich schneiden und mit Butter und Semmelbröseln vermengen. Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

2 Das Fleisch vom Knochen lösen und die aufliegende Silberhaut mit einem scharfen Messer entfernen. Butterschmalz zerlassen, das Fleisch von einer Seite bei größtmöglicher Hitze kurz und scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.

3 Die noch rohe Seite mit der Bärlauchpaste bestreichen und beide Rückenstränge für etwa 6–8 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen, bis die Butter geschmolzen ist und die Kruste beginnt, dunkler zu werden.

4 Währenddessen die gesammelten Wildkräuter gründlich waschen, eine Sauce aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer anrühren, sparsam über die Kräuter geben und das Fleisch darauf anrichten.

Die beiden Rückenstränge des Feldhasen mussten den ganzen Winter im Gefrierschrank verbringen. Ich wollte dem Fleisch unbedingt eine Haube aus Wildkräutern aufsetzen: Bärlauch, Kerbel, Löwenzahn und Sauerklee – die ersten Frühlingskräuter müssen doch einfach zu Hasenfleisch passen? Ein schon beinahe unheimlich zeitiger Frühlingsbeginn im Februar hat dann dafür gesorgt, dass meine Geduld nicht allzu sehr auf die Probe gestellt wurde.

”

Text und Bild © Fabian Grimm aus „Grimms Wildkochbuch“, Verlag E. Ulmer