

# Hasenrücken im Schinkenmantel

H.M.Sauer und M. Löffler, 5.6.2016

- ◆ Für 2 Personen:
- ◆ Rücken vom Hasen-, Kaninchen oder Reh
- ◆ 150 g roher Schinkenspeck, in dünnen Scheiben
- ◆ Ein Sträußchen frische Gartenkräuter
- ◆ Knoblauch
- ◆ Pfeffer, Salz
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ Wacholderbeeren und Lorbeer (nach Geschmack)
- ◆ Bratenschnur

Zartes Wildfleisch beim Garen zart und saftig zu halten und das typische Aroma zur Geltung zu bringen, ist bisweilen schwieriger als bei Rind, Kalb oder Lamm. Wir verwenden dann die "DHL"-Methode:

Rücken waschen und trocknen. Das Innere mit einen Flocken Butter, gemahlenem Pfeffer und frischen Kräutern (ggf. Auch Wacholderbeeren) füllen. Außen ebenfalls leicht pfeffern, nicht extra salzen. Nun rundum in die Schinkenscheiben (diese sind bereits ausreichend gesalzen)

einwickeln, mit Bratenschnur fest verschnüren: In einem Bräter mit etwas Butter rundum anbraten, bis der Schinkenspeck knusprig ist. Kräuter dazugeben, mit der Sahne ablöschen und bei 120 °C im Backofen 30 - 40 Minuten (je nach Größe des "Pakets") schmoren. Auch Champions oder Gemüse kann man hier dazugeben. Leicht salzen.

Danach Bratenschnur aufschneiden, der Rücken zerlegen und mit den knusprigen Schinkenstücken servieren.





So bleibt der Hasenrücken zart und saftig: Der Schinkenspeck und die niedrige Schmortemperatur verhindern, dass das Fleisch seine Flüssigkeit und sein Aroma verliert. Außerdem ergibt er eine würzige Note. Am besten mit Kartoffelpüree, Krokette und zu einem guten Weißburgunder servieren.

Wenn die Portion mal zu groß ist, oder die Läufe dabei sind, dann heben wir einen Teil der Mahlzeit fürs Abendessen oder den Folgetag auf. Mit einer Sauce Vinaigrette und einem Salatblatt wird daraus auch kalt eine vorzügliche Vorspeise, eine kleine Remineszenz an den vergangenen Genuss.

