CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 07.11.2013 – Tisch 2

Kleine Muschel-Feuilletés
****
Schwarzwurzelsuppe mit Morcheln
*****
Hasenrücken mit Steinpilzen
*****
Karamellisierte Feigen mit
Madeira-Balsamico-Reduktion

Hasenrücken mit Steinpilzen

Für 4 Personen

2	Stk	Hasenrücken
25	ml	Cognac
2	EL	Bratbutter
400	ml	Wildfond
1	dl	Rahm
25	ml	Cognac
		Salz
		Pfeffer
300	g	Steinpilze
1	EL	Bratbutter
1	Bund	Petersilien
		Trauben weiss und blau

Hasenrücken eventuell am dünnen Ende kürzen.
Mit den Abschnitten einen Fleischfond herstellen.

Hasenrücken in Bratbutter anbraten. Cocnac dazu giessen und flambieren. Am dicken Ende Thermometer zwischen Knochen und Filet einstecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C braten, bis Kerntemperatur 70°C (ca. 25 Min.)

Bratsatz mit Wildfond ablöschen und einkochen.
Rahm und Cognac zugeben. Sauce einkochen bis sie sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagen:

Nudeln gemäss Anleitung auf der Packung kochen.

Steinpilze in schöne Scheiben schneiden und in Butter kurz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Trauben als Dekoration dazu legen.