

Wildhasenfilets mit Wurzeln und Rüben

Zutaten (4 Personen):
3 Hasenrücken, 2 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch, 1/2 Sellerie, 2 Karotten, 1 TL Wacholderbeeren, 1 TL Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, etwas Rosmarin, 1/2 l Rotwein, 1/2 l Olivenöl, 1 EL Tomatenmark, 1/2 l Sauerrahm mit 2 EL Mehl vermischt, Salz, Pfeffer.
Für Beilage: 500 g rote Rüben, 1 EL Kümmel, 1/2 l Essig, 500 g Schwarzwurzeln, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, Butter



Zutaten (4 Personen):
4 Fasanenbrüste, 1/16 l kräftiger Rotwein, 1/2 l Weißkraut, 1/2 Zwiebel, 4 EL Entenfett, 1/2 getrockneter Majoran, Salz, Pfeffer, ca. 2 EL Zucker, 2 Lorbeerblätter, 1 MS Kümmel, 1/2 l Weißwein, ca. 175 ml Gemüsesuppe, 350 g Maroni, 1/2 EL Zucker.
Marinade: 1/16 l Rotwein, Thymian, 1 Zehe angedrückten Knoblauch, 1/2 Lorbeerblatt

Gebratene Fasanbrust auf Weinkraut mit Maroni

Zubereitung: Geputzte Fasanenbrüste in Scheiben schneiden, plattieren, am Vortag in Marinade ziehen lassen. Zwiebeln und Weißkraut in feine Streifen schneiden, etwas Entenfett erhitzen, Zucker beigegeben und karamellisieren, Zwiebeln beigegeben und durchrösten, anschließend das Kraut dazufügen, mit Majoran, Kümmel, Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer würzen, langsam schmoren und nach 15 Minuten mit Weißwein aufgießen, einkochen lassen und mit 1/2 l Gemüsesuppe und Salz abschmecken. Maronische kreuzförmig einritzen, ca. 15 Minuten in Salzwasser kochen lassen, herausnehmen, abkühlen lassen und schälen, in einem Topf Zucker karamellisieren, Maroni dazugeben und mit etwas Rotwein ablöschen. Fasanfilets in Butter zartrosa braten, auf heißen Tellern mit Weinkraut und Maroni anrichten. Bratenrückstand mit etwas verbliebener Marinade aufgießen, einkochen und Fasanfilets damit übergießen.



Fasan im Ganzen gebraten

Zutaten (4 Personen):
1 brutfertiger Fasan, Pfeffer, Salz, 4 EL zerlassene Butter, 3 dünne Scheiben fetter Speck, 150 g Schalotten, (etwas Weißwein, Lorbeerblatt und Butter zum Glacieren), 3 EL Butter, 150 g geschnittenen Champignons, 60 g magerer gewürfelter Speck.
Sauce: 3 EL Cognac, 1 1/2 dl Rotwein, 1 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 TL Speisestärke in etwas Wasser aufgelöst

Zubereitung: Den mit Salz und Pfeffer eingeriebenen und mit Butter bepinselten Fasan die Speckscheiben über die Brust legen und 3 mal umschnüren, mit der Brustseite nach oben 30 Minuten im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen braten und ab und zu mit dem Bratfett übergießen. Schalotten inzwischen mit Butter, Weißwein und Lorbeerblatt glacieren und etwas einkochen, Backrohr auf 175 Grad reduzieren und weitere 15 Minuten braten, Butter in Kasserolle zerlassen, Champignons 5 Minuten weidünsten und warm halten, Speckscheiben vom Fasan entfernen und noch weitere 10 Minuten braten, Speckwürfel knusprig braten, Fasan aus der Kasserolle nehmen, aber im abgeschalteten, geöffneten Rohr warm halten, Bratensauce entfetten, mit Cognac ablöschen und mit Rotwein aufgießen, Petersilie beifügen, etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Speisestärke binden, Fasan tranchieren und mit Schalotten, Speck und Champignon garnieren.

Hasenpfeffer mit Perlwiebeln & Semmelflan



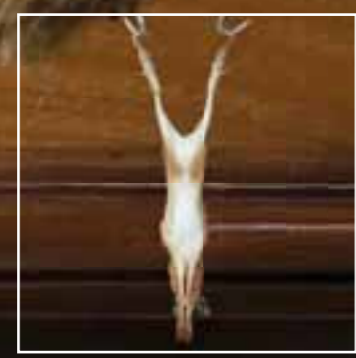
Zutaten (4 Personen):
1 Hase, 20 dg Bauchspeck, 4 junge Karotten, 1/2 kg Perlwiebel, 20 dg Eierschwammerl, 1/2 l Hasenblut, 30 dg geschnittenes Rostgemüse, 3 Rippen Bitterschokolade, 10 Wacholderbeeren, 3 Zweige Thymian, 2 Zehen Knoblauch, Pfeffer, 1/2 l Rotwein, 40 dg Semmel, 3 Eier, 1/16 l Milch, 2 EL Sauerrahm, Salz, Muskat

Zubereitung: Geteilten Hasen (siehe unten) mit Salz, Pfeffer und mit etwas zerdrücktem Wacholder einreiben und in heißem Öl anbraten. Röstgemüse mitrösten, Wacholderbeeren, Thymian und Knoblauch dazugeben und mit Rotwein aufgießen, zudecken und im Rohr bei 180 Grad ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Wenn der Hase weich ist, herausnehmen und warm halten. Perlwiebeln anbraten, Gemüsesauce darauf passieren, auf einen 1/2 Liter reduzieren und unter ständigem Rühren mit der Schneerute Schokolade und Blut beifügen, Sauce darf nicht mehr kochen. Gewürfelte Semmel mit Milch, Rahm, Eiern, Salz und Muskat vermischen, Masse 1/2 Stunde ziehen lassen, die Semmelmasse auf einer Klarsichtfolie verteilen, in Rolle formen, die Enden zusammenknüpfen, in Salzwasser ca. 1/2 Stunde köcheln lassen und danach in 1 cm große Scheiben schneiden und anrichten. Kleinwürfeligen Speck auslassen, Eierschwammerl mildünsten, salzen, pfeffern. Junge Karotten anschwitzen und mit etwas Wasser weich kochen. Den Hasen auf Tellern anrichten, mit der Sauce nappieren und mit Pilzragout und Karotten anrichten.

Hase und Fasan



Feldhase vor dem Abbalgen und Ausweiden an den Sprüngen aufhängen



Balg an der Innenseite der Läufe bis unterhalb des Sprunggelenkes aufschälen, am Gelenk abtrennen und bis zur Blume abziehen



Blume abtrennen und zwischen Schwanzwirbeln bis zur Körpermitte nach unten abziehen, Pfoten mit Zerwirkzange abtrennen



Erlegtes Federwild muss rasch versorgt werden. Wird der Fasan in der Direktvermarktung nicht sofort vom Federkleid befreit, so muss er schnellstens ausgeweidet werden.



Kloake freirufen, mit dem Messer umschneiden, Bauchhöhle durch einen Schnitt seitlich des Brustbeins öffnen und Eingeweide herausziehen



Ständer und Schwingen mit der Zerwirkzange abtrennen und nach einem kurzen Schnitt entlang des Brustbeins die Haut in Richtung Rücken abziehen



Fertig abgebalgten Hasen nach Schnitt vom After über den Bauch und das Brustbein bis zum Hals aufschneiden und Eingeweide herausziehen



Abschließend die Pfoten an den Sprüngen abwickeln



Rücken, Hinter- und Vorderläufe zur weiteren Verarbeitung absetzen



Fasan fertig häuten, Kropf leicht lösen und mit dem Stängel abtrennen



Bauchhöhle bis zum Brustbein öffnen, nach Schnitten seitlich entlang der Keulen die Eingeweide entnehmen



Fertig zugerichteter Fasan, eventuell Brust zur weiteren Verwendung durch Mittelschnitt frei legen und herauslösen

