Hauptgericht

Hasenrücken im Tramezzini-Mantel mit Madeira, Morchel, Spinat und Haferwurzel

Zutaten:

200 g Tramezzinibrot
100 g Hähnchenbrustfilet ohne Haut
500 g Hasenrücken ohne Knochen
0.2 St. Orange
100 ml Madeira
150 ml Wildfond
2 St. Schalotten
85 g Butter
180 g Blattspinat TK
275 ml Sahne
500 g Haferwurzel
0.1 Bund Thymian
140 g Morchel
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat

Zubereitung:

Der Hasenrücken: 100g Hähnchenbrust in grobe Würfel schneiden, dann in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. 125ml Sahne, 1 Eiweiß, Thymian und etwas Orangenabrieb dazugeben und für eine halbe Stunde im Froster anfrieren lassen. Dann im Cutter zu einer Farce mixen, wenn nötig etwas nachwürzen. Die Brotscheiben kurz mit einem Nudelholz plattrollen, darauf die Farce dünn bestreichen, die Hasenrücken auf den Brotscheiben verteilen und einrollen. Zum Anrichten den Hasenrücken in Pflanzenöl goldbraun anbraten und im Ofen bei 120°C auf 54°C Kerntemperatur zu Ende garen.Die Madeirasauce: 1 Schalotte fein würfeln, in einem Topf mit 30g Butter gut bräunen und dann mit 100ml Madeira und 150ml Wildfond ablöschen (gegebenenfalls auch 100ml Einweichwasser von getrockneten Morcheln dazugeben). Ein wenig reduzieren lassen und dann passieren, mit Speisestärke leicht sämig binden und vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Eventuell nochmals etwas kalte Butter einrühren und bis zum Anrichten beiseitestellen. Der Rahmspinat: 1 Schalotte fein würfeln und den ausgedrückten Spinat durch einen Fleischwolf geben. Die Schalottenwürfel in 30g Butter mit einer zerdrückten Knoblauchzehe in einem Topf anbraten, 150ml Sahne hinzufügen und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. Die gewürzte Sahne aufkochen und einkochen lassen, bis sie beginnt, anzudicken und gelblich auszusehen. Jetzt den gewolften Spinat zugeben, eventuell nachwürzen und beiseitestellen. Vor dem Anrichten mit etwas Madeirasauce glasieren. Die Morcheln: Die Pilze je nach Größe längs halbieren oder vierteln. Zum Anrichten in einem Topf 25g Butter in einem Topf schmelzen, darin die Morcheln farblos anschwitzen und vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat würzen. Die Haferwurzel: Die Wurzel schälen und längs schneiden und die Spalten in einer Schüssel mit etwas Pflanzenöl, Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat und etwas geschnittenem Thymian marinieren. Kurz vor dem Anrichten die Spalten auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 160°C etwa 15 Minuten garen. Zum Anrichten alle Komponenten

gleichmäßig auf dem Teller arrangieren.