

# Hasenfilet mit Kräuterkruste



(c) Fotograf: Dominik Geider

## Zubereitung:

Die Petersilie fein hacken und den Knoblauch pressen. Die weiche Butter mit dem Knoblauch, der Petersilie, dem Parmesan, den Semmelbröseln und den restlichen Kräutern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hasenfilets in Öl scharf anbraten, danach mit der Kräutermischung dick bestreichen und im Backofen einige Minuten gratinieren.

Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen, schälen und mit der Kartoffelreibe reißen. Die Zwiebel klein schneiden und gemeinsam mit den Kartoffeln in Öl hellbraun rösten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kohl in feine Streifen schneiden. In Salzwasser blanchieren und abkühlen lassen, die gehackten Schalotten und die Speckwürfel in Butter dünsten. Den Kohl hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss und einigen Spritzern Zitronensaft würzen. Den Gemüsefond hinzugießen und abgedeckt kochen, bis er fast verdampft ist. Zum Schluss die Crème fraiche zugeben.



## Zutaten:

- 800 g Hasenfilet
- 1 EL Öl (zum Anbraten)

### Kräuterkruste:

- 1 EL Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- 125 g Butter
- 2 EL Parmesan
- 60 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer

### Röstkartoffeln:

- 800 g Kartoffeln (klein, speckig)
- 100 g Zwiebel
- 1/16 l Öl
- Salz
- Pfeffer (weiß)
- Muskat

### Gemüse:

- 800 g Kohl
- 100 g Speckwürfel
- 1 Stück Schalotte
- 1 Stück Zitrone
- 100 ml Gemüsefond
- 200 ml Crème Fraîche
- 1 Stück Muskat
- Butter

**Portionen:** 4

**Kochdauer:** 30 bis 60 Minuten

Was ich sonst noch  
kaufen muss:

