

Heißluft: 180-200 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)
Bratzeit: Etwa 1 1/2 Stunden
Beilage: Klöße, Rotkohl

Hasenrückenfilet nach Rioja-Art

- 2 Orangen (unbehandelt)* waschen, in Scheiben schneiden
- 1 l trockenen Rotwein*
- z. B. Rioja Crianza*
- 2 Sternanis*
- 2 Gewürznelken*
- 2 Hasenrücken à 600 g* hinzugeben, erhitzen, abkühlen lassen unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, enthäuten
die Marinade in ein Gefäß gießen, die Hasenrücken darin 2 Tage marinieren, herausnehmen, trockentupfen und auslösen
- 30 g abgezogene, hellbraune Mandeln* längs halbieren, auf dem Backblech in den Backofen schieben
- Ober-/Unterhitze:* Etwa 200 °C (vorgeheizt)
- Heißluft:* Etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
- Gas:* Etwa Stufe 3-4 (vorgeheizt)
- Backzeit:* Etwa 10 Minuten
die Hasenfilets mit
- Salz*
- Pfeffer* würzen, in 4 von
- 6 Eßl. Olivenöl* rundum anbraten, in Alufolie wickeln
- 250 g Steinpilze* putzen, abspülen, trockentupfen, in dicke Scheiben schneiden, in dem restlichen Olivenöl anbraten
- 1 Zwiebel* abziehen, halbieren, feinwürfeln, in der Pfanne kurz anbraten, mit 300 ml der Marinade aufgießen, etwas einkochen lassen
unterrühren, mit jeweils
- 4 Eßl. Schlagsahne*
- 1 Msp. Instant-Kaffee,* Salz und Pfeffer abschmecken
- gemahlenem Zimt,* die Hasenfilets in Scheiben schneiden, mit der
- Zucker,* Sauce anrichten, Steinpilze und Mandeln darüber verteilen
- Tip:* Als Beilage Bandnudeln und Orangenfilets servieren.