

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

Hasenrückenfilet nach Rioja-Art

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