BY MARION MICHELS
La Tavola
GASTLICHKEIT REISEN AMBIENTE

Rezept von Michaela Peters
Auberge du Parc Carola

WILDHASE IN NUSSKRUSTE MIT PASTINAKENPÜREE UND ROTKOHL

ZUTATEN

Pastinakenpüree

4	Pastinakenwurzeln, geschält, grob geschnitten
1 dl	Milch
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Rotkohl

1/2	Rotkohl, gewaschen
1 Flasche	Rotwein, z.B. Pinot Noir
2.5 dl	Rotweinessig
100 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
1	Zwiebel, geschält, grob gehackt
1 El	Schweineschmalz

Wildfond

1 El	Honig
1	Zimtstange
1	Zitronengrasstängel
1 El	Szechuan-Pfeffer
1 El	Nelkenpfeffer
	Schwarzen Pfeffer aus der Mühle
	Dunklen Balsamicoessig, zum ablöschen
2 Glas	Wildfond

Haselnusskruste

100 g	Haselnüsse, geschält
100 g	Butter
100 g	Paniermehl

Wildhase

400 g	Wildhasenfilet, pariert
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Bratbutter zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Pastinakenpüree
Die Pastinakenwurzeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Milch gar kochen. Die Milch abgiessen und zur Seite stellen, die Pastinaken mit wenig Kochmilch mit dem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastinakenchips
Die Pastinaken mit dem Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben schneiden und im heissen Öl goldbraun frittieren.

Rotkohl
Den Rotkohl fein schneiden. Alle restlichen Zutaten ausser der Zwiebel kurz aufkochen, über den Rotkohl giessen, abdecken und über Nacht marinieren. Den Rotkohl durch ein Sieb giessen. Das Schweineschmalz erhitzen, die Zwiebel andünsten, den Rotkohl im Fett schwenken, mit einem Teil der Marinade aufgiessen und bei kleiner Hitze garen.

Wildfond
Den Honig in einer Saucenpfanne schmelzen, die Gewürze hinzugeben und karamellisieren. Mit dem dunklen Balsamicoessig ablöschen und zu einem Sirup einreduzieren. Den Wildfond hinzugeben, auf die Hälfte reduzieren und den Fond durch ein Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren mit eisgekühlter Butter aufmontieren.

Haselnusskruste
Die Haselnüsse in der Pfanne gleichmässig rösten und erkalten lassen. Im Cutter mit der Butter und dem Paniermehl mixen. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und erkalten lassen. Die Masse aus der Terrinenform nehmen und in Klarsichtfolie wickeln. Den Rest tiefkühlen.

Wildhase
Den Backofen auf 180° C Grad vorheizen. Das Fleisch würzen, in einer beschichteten Pfanne ringsum kurz anbraten und im Backofen 3 Minuten nachgaren. Von der Haselnusskruste 2 cm dicke Tranchen abschneiden und auf das Filet legen. Während circa 5 Minuten im Backofen gratinieren, bis die Kruste leicht flüssig wird.