

## Ahornhase im Nusskrüstchen



1 x	Hase
1 Prise	Salz, Pfeffer
250 Gramm	Walnüsse , Zur Zubereitung des Hasens müssen diese gehackt werden. Können je nach Vorliebe auch andere Nüsse sein.
2 Esslöffel	Quittengelee
60 Milliliter	Ahornsirup
1 Schuss	Waldhonig

- Bei einem Hasen 250 Gramm Walnüsse oder je nach Vorliebe andere Nüsse hacken bis nur noch Splitter (ruhig ein bisschen gröber) übrig sind.
- Die gehackten Nüsse in einer Schale mit 2 EL Quittengelee, knapp 60 ml Ahornsirup und einem Spritzer Waldhonig verrühren, bis die Zutaten eine klebrige Masse bilden.
- Den Hasen filetieren. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne einmal scharf anbraten.
- Danach den Hasen in eine Backform geben und mit der Nusspaste bestreichen bis die Filets komplett bedeckt sind.
- Die Backform samt Hasen wird nun in den vorgeheizten Backofen bei 130 Grad je nach Menge für ca. 30 Minuten gebacken.
- Das Gericht ist fertig wenn die Nusskruste gold-braun ist.