

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 größer) 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.