

Hasen-Kürbisragout mit Topinamburkruste



1 x	Feldhase , küchenfertig
1 x	Spaghettikürbis
1 Becher	Gemüsebrühe
200 Milliliter	Weißwein
1 Schuss	Kirschtomatensoße
10 x	Topinamburknollen
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker
1 Stück	Butterschmalz
1 x	Zwiebel
2 Zehe	Knoblauch
1 Bündel	Thymian

1. Den Feldhasen ausbeinen und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Knochen später mit Suppengemüse für einen Fond auskochen.
2. Den Kürbis halbieren, Kerne und Schale entfernen. Ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Zwiebel in feine Streifen schneiden und in einem Schmortopf in Butterschmalz anbraten bis diese leicht Farbe bekommen. Nun das Fleisch hinzugeben und anrösten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
4. Das Fleisch mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Einen Schuss Kirschtomatensoße, Knoblauch, Thymian und Kürbisstücke hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel für zirka 45 Minuten köcheln lassen bis das Fleisch gut zart ist.
5. Den Topinambur waschen und in Scheiben schneiden. Das Ragout in eine Auflaufform geben und mit dem Topinambur abdecken. Diesen mit Olivenöl beträufeln und salzen. Nun im Backofen bei 180 Grad Celsius für weitere 45 Minuten backen.