

# Hasenrücken mit Birnen



400 Gramm	Hasenrücken
2 x	Birnen
1 Esslöffel	Butterschmalz
1 x	Schalotte
50 Milliliter	Sherry
150 Milliliter	Wildfond
1 Esslöffel	Johannisbeergelee
1 Esslöffel	Butter
2 Esslöffel	Braunen Zucker
2 Centiliter	Birnenschnaps
1 x	Zitronensaft , von einer ganzen Zitrone
1 Löffelspitze	Nelkenpulver
1 Löffelspitze	Speisestärke
2 x	Rosmarin , Zweige
2 x	Thymian , Zweige
100 Milliliter	Weißwein , trocken
1 x	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen.

Den ausgelösten Hasenrücken mit Salz, Pfeffer und Nelkenpulver würzen und in heißem Butterschmalz rundum braun anbraten. In Alufolie wickeln und im Backofen ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Schalotten sehr fein würfeln und in dem restlichen Schmalz anbraten. Den Rosmarin und den Thymian zugeben, mit Sherry ablöschen und den Wildfond hinzugeben. Ein paar Minuten zugedeckt köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen und die aufgefangene Flüssigkeit mit Johannisbeergelee verrühren. Je nach Bedarf etwas in Wasser aufgelöste Speisestärke hinzufügen.

Birnen schälen und vierteln. Die Butter in eine Pfanne mit dem Zucker leicht karamellisieren lassen, Birnen zugeben und goldbraun anbraten. Mit Zimt bestäuben und mit dem Birnenschnaps, Zitronensaft und dem Weißwein ablöschen. Die Birnen in der Flüssigkeit weich garen lassen.