

Hasenrücken mit Cranberries



2 x	Hasenrücken , ausgelöst
1 Zehe	Knoblauch
2 Esslöffel	Butter
2 Esslöffel	Rapsöl
400 Gramm	Kräutersaitlinge
1 Esslöffel	Zucker
100 Milliliter	Wildfond
150 Gramm	Cranberries , getrocknet
1 x	Salz und Pfeffer

1. Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und in Scheiben schneiden. Hasenrücken parieren.
2. Ein Esslöffel Butter und ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Hasenrücken von allen Seiten salzen und pfeffern und im heißen Bratfett von allen Seiten gut anbraten, dann bei geringer Hitze zirka sechs bis acht Minuten sanft weiterbraten.
3. Hasenrücken aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Restliche Butter und Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die Kräuterseitlinge von beiden Seiten mit den Knoblauchscheiben anbraten. Pilze und Knoblauch aus der Pfanne nehmen.
4. Zucker im Bratfett karamellisieren lassen, Wildfond dazugeben. Cranberries hinzufügen und zirka zwei Minuten dünsten lassen.