

## Hasenrücken mit Quittengeleesoße



2 x	Hasenrücken , ausgelöst, pariert
2 Esslöffel	Olivenöl
1 x	Zwiebel
2 Zweig	Rosmarin
2 Zweig	Thymian
100 Milliliter	Portwein
150 Milliliter	Wildfond
2 Esslöffel	Quittengelee
1 Prise	Speisestärke
1 x	Salz, Pfeffer
1 Löffelspitze	Paprika

1. Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen. Die vier Hasenrückenfilets salzen und pfeffern und mit etwas Paprika würzen. Dann in etwas heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen, in Aluminiumfolie einwickeln und bei 100 Grad Celsius im Backofen zirka 15 Minuten garen.

2. Zwiebeln klein würfeln und in dem Öl anbraten. Mit Portwein ablöschen. Dann je zwei Zweige Thymian und Rosmarin dazugeben und die Soße mit Wildfond auffüllen. Alles etwas einkochen lassen. Soße durch ein Sieb gießen und wieder aufkochen lassen. Zwei Esslöffel Quittengelee dazugeben und verrühren. Etwas in Wasser gelöste Speisestärke hinzugeben und etwas einkochen lassen.

3. Dazu passen im Ofen gegarte Möhren mit Sesam und Spätzle.