

Hasenrücken mit Topinambur-Püree und Zitronensoße



1 x	Hasenrücken
15 x	Topinambur-Knollen
1 Bündel	Rosenkohl
100 Milliliter	Schwarzbier
200 Milliliter	Wildfond
1 x	Zitrone (bio)
1 Esslöffel	Crème Fraîche
1 x	Salz, Pfeffer und Zucker
1 Esslöffel	Butter
1 Schluck	Milch
1 Prise	Muskat
2 Teelöffel	Honig
1 Bündel	Wurzelgemüse

1. Den Hasenrücken auslösen. Die Knochen zerteilen. Diese mit gewürfeltem Wurzelgemüse scharf anbraten und mit Schwarzbier und Wildfond ablöschen. Den Abrieb einer halben Zitrone sowie den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Nun abgedeckt für eine Stunde köcheln lassen.
2. Den Topinambur waschen, schälen und in Salzwasser für zirka 25 Minuten köcheln lassen bis sich die Knollen zerdrücken lassen. Nun das Wasser abgießen, einen Esslöffel Butter, Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat und einen Schluck Milch in den Topf geben und zu einem Brei stampfen.
3. Die äußeren Blätter entfernen und den Rosenkohl blanchieren. Anschließend in etwas Butter anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.
4. Den Hasenrücken mit Salz und ein wenig Zucker würzen. In Rapsöl für zirka drei bis vier Minuten anbraten. Nun die Pfanne samt Rücken in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 120 Grad Celsius für zirka 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
5. Die Brühe abseihen und einreduzieren lassen. Nun mit Salz, Pfeffer, etwas Honig sowie einem Esslöffel Crème fraîche abschmecken.
6. Den Hasenrücken aufschneiden, auf dem Topinambur-Püree anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen.