

Hasenfilet an Wacholder-Rotweinsauce mit Bandnudeln



Zutaten für 6 Personen:

1,2 kg Hasenfilet
100 g durchwachsener Speck
2 dl kräftiger Rotwein
2 dl gebundene Bratensauce
3 dl Schlagsahne
20 g getrocknete Steinpilze
6 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer

500 g Bandnudeln
50 g Butter oder Margarine
100 g Haselnuskerne

Zubereiten:

Steinpilze in kaltem Wasser 10 bis 15 Minuten einweichen.

Wacholderbeeren in einem Moerser zerstoßen oder fein hacken.

Die Hasenfilets trockentupfen.

Den Speck würfeln und in einer Pfanne ausbraten, die Speckwürfel herausnehmen. Die Hasenfilets würzen im Speckfett von allen Seiten braten (müssen innen noch rosé sein). Herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit Rotwein und der Bratensauce ablöschen.

Die Wacholderbeeren, Speckwürfel und die abgetropften Steinpilze in die Sauce geben und alles 15 bis 20 Minuten einkochen lassen.

Den Rahm zugeben und abschmecken.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser 10 bis 12 Minuten garen, abtropfen lassen. Die Butter zergehen lassen und die Nudeln darin schwenken.

Das Fleisch tranchieren, mit der Rotweinsauce und den abgeschmeckten Nudeln servieren.

Die Nüsse fein hobeln und über die Nudeln streuen.