

Italienische Rezepte

Hasenragout mit Knoblauchsauce auf Bandnudeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Hase, Italien, Ragout, Sauce, Wild

Hasenragout

4	Hasenkeulen (600 g ausge-	Weißer Pfeffer
	- löstes Hasenfleisch)	1 Essl. Tomatenmark
50 g	Butter	1/4 Liter Chianti
50 g	Zwiebelwürfel	1/8 Liter Wildfond, dunkel
1/2 Teel.	Salz	

Knoblauchsauce

4	Knoblauchzehen	30 g	Brot, entrindet; eingeweicht
30 g	Pinienkerne	1	Msp. Salz
30 g	Mandeln, abgezogen	1/4 Liter	Olivenöl
120 g	Kartoffeln, gekocht	4 Essl.	Weinessig

In einem großen Topf das gewürfelte* Hasenfleisch in der Butter anbraten, die Zwiebeln zufügen, salzen und pfeffern und das Tomatenmark zugeben. mit Chianti und Wildfond aufgießen und im geschlossenen Topf bei geringer Hitze 25-35 Minuten schmoren lassen.

Für die Sauce die Knoblauchzehen, die Pinienkerne, die Mandeln und Kartoffeln sowie das ausgedruckte Brot in einem Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten, salzen und unter ständigem Rühren das Öl in kleinen Mengen zugeben. Zum Schluss den Essig hineinrühren. Das Hasenragout mit der Knoblauchsauce auf Bandnudeln anrichten und servieren.