

# Johann Lafer | Medailleurs vom Hasen mit Kirsch-Sauce und Kartoffel-Klößen

---

---

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hasenrückenfilets à 160 g
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchknolle
- 2 EL Butter
- 150 ml Wildfond
- 150 ml Portwein
- 1 EL Speisestärke
- 50 g getrocknete Kirschen
- 3 Birnen
- 80 g Bauchspeck in Scheiben
- 1 EL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer

## Für die Klöße:

- 500g Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Eigelb
- 50 g Kartoffelstärke
- 45 g weiche Butter
- 100 g Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Für die Klöße die Kartoffeln schälen, waschen und im Dampfgarer oder in einem Topf mit Dämpfeinsatz weich dämpfen. Anschließend die Kartoffeln 2x durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Eigelbe mit einem Kochlöffel unter den Kartoffelschnee mischen. Nach und nach die Kartoffelstärke unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. 25 g weiche Butter unterkneten, den Teig mit Salz würzen und etwas ruhen lassen.

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Die Hasenrückenfilets waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten anbraten. Die Kräuterzweige waschen, trocken tupfen und mit den

Wacholderbeeren und der ungeschälten Knoblauchknolle dazugeben. Die Hasenrückenfilets mit der Butter glasieren und bei schwacher Hitze 8 – 10 Minuten gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten.

Für die Sauce die getrockneten Kirschen im verbliebenen Bratfett andünsten und wieder herausnehmen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Fond und Portwein ablöschen, 2 Minuten einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Die Kirschen wieder dazugeben.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Aus dem Kartoffelteig kleine Klöße formen und im leicht siedenden Wasser 8 – 10 Minuten garen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Die Birnen waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Birnen, Speck und Zwiebel in einer heißen beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten.

Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin rösten. Die Klöße in den Butterbröseln wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hasenfilets in Medaillons schneiden und mit den Klößen, den Speck-Birnen und der Kirsch-Sauce auf Tellern anrichten.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 22.12.2007*

*Prominente Gäste: Gayle Tufts & Jürgen Drews*