

Rezept

Geschmorte Wildhasenkeulen mit Buttermilch und Kirschen

Ein Rezept von Geschmorte Wildhasenkeulen mit Buttermilch und Kirschen, am 26.04.2024

Zutaten

4 Wildhasenkeulen à 470 g	ca. 400 g Knochen (fallen beim Auslösen an)
2 kleine Möhren (120 g)	200 g Zwiebeln
Salz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 TL Lebkuchengewürz	1 EL Mehl (Type 405)
4 EL Pflanzenöl	1 EL Tomatenmark
500 ml kräftiger Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon)	500 ml Wildfond (aus dem Glas)
200 ml Buttermilch	2 Lorbeerblätter
1 EL Speisestärke	100 g Sahne
1 EL Butter	320 g Kirschen (etwa 20 Stück)
1 EL Puderzucker	100 ml roter Portwein
100 ml Kirschsafft	1/2 TL Speisestärke
Küchengarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 940 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Keulen kalt abbrausen, mit Küchenpapier trockentupfen, von evtl. Sehnen befreien. Die Möhren waschen, putzen, schälen und quer halbieren. Die Möhren in die Lücke stecken, in der sich vorher der Knochen befand. Mit Küchengarn zusammenbinden.
2. Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Das Fleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Lebkuchengewürz würzen, mit Mehl bestäuben.
3. Das Öl in einem Topf (28 cm Ø) erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze in 3 Min. anbraten, wenden und weitere 3 Min. ringsherum braten. Fleischstücke herausnehmen und beiseite stellen.
4. Die Zwiebeln im Topf 2 Min. anbraten, Tomatenmark einrühren und 3 Min. braten. Mit etwas Rotwein ablöschen, Flüssigkeit ganz einkochen, den Vorgang 2-mal wiederholen. Das Fleisch einlegen, den Wildfond angießen und aufkochen. Die Buttermilch einrühren und Lorbeerblätter dazugeben. Alles abgedeckt auf dem Ofenrost (Mitte) in 3 Std. garen.

5. Die Kirschen waschen, halbieren und entkernen. Puderzucker in einem Topf (18 cm Ø) hellbraun karamellisieren, mit Portwein und Kirschsafft ablöschen und bei mittlerer Hitze 6-8 Min. offen garen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Flüssigkeit damit binden und weitere 3 Min. bei geringer Hitze eindicken. Kirschen einlegen und den Topf vom Herd ziehen.

6. Die Keulen aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Die Sauce durch ein grobes, dann durch ein feines Sieb passieren und in den Topf geben. Aufkochen und in 5 Min. einkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Sauce unter Rühren damit binden und 3 Min. einkochen. Sahne zugeben und 5 Min. köcheln.

7. Die kalte Butter klein würfeln, nach und nach mit dem Pürierstab in die Sauce mixen. Nach Geschmack nochmals durch ein feines Sieb passieren. Die Keulen in der heißen Sauce erwärmen. Das Küchengarn vom Fleisch lösen, die Keulen halbieren, so dass die Füllung sichtbar wird und mit viel Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den lauwarmen Kirschen und z. B. Lorbeer garnieren; Kartoffelpüree dazu servieren.