

Rezept

Hasenrücken mit glasierten Perlzwiebeln und Äpfeln

Ein Rezept von Hasenrücken mit glasierten Perlzwiebeln und Äpfeln, am 05.12.2025

Zutaten

2	Hasenrücken am Knochen à 500 g (vom Metzger die Silberhaut entfernen lassen)	1 EL	schwarze Pfefferkörner
4 Scheiben	fetter Räucherspeck	3 EL	Olivenöl
1	säuerlicher Apfel	300 g	Perlzwiebeln
2 EL	Zucker	4	Thymianzweige
	Fleur de Sel	4 EL	Olivenöl
2 EL	kalte Sauerrahmbutter	150 ml	dunkler Wildfond (oder Kalbsfond)
		2 EL	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Den Hasenrücken links und rechts am Rückgrat entlang ca. 1 cm tief einschneiden. Die Perlzwiebeln schälen. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten dritteln. Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Thymian waschen und trocken schütteln. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. 3 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten. Mit 1 TL Pfeffer würzen, den Speckscheiben belegen und im Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. »englisch« braten. Zur Probe mit einem Esslöffel das Fleisch am Knochen leicht hinunterdrücken: Es sollte dort noch etwas roh sein. Herausnehmen und offen ruhen lassen.
3. Den Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Die Perlzwiebeln einlegen und mit dem Olivenöl beträufeln. Mit Fleur de Sel würzen, alle Thymianzweige zugeben, die Zwiebeln wenden und zugedeckt bei geringer Hitze in ca. 20 Min. weich garen. Im Bräter 1 TL Pfeffer bei mittlerer Hitze rösten, mit dem Fond ablöschen und aufkochen. Die Perlzwiebeln dazugeben und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Vom Herd ziehen und dann beiseitestellen.
4. Die Filets mit dem Rücken eines Esslöffels vom Knochen schaben. In einer kleinen Pfanne 1 EL Butter schmelzen und die Filets bei geringer Hitze 1 ½-2 Min. von beiden Seiten braten. Speckscheiben und Apfelspalten kurz mitbraten. Mit Fleur de Sel abschmecken, dann alles herausnehmen und warm stellen.
5. Die Sauce kurz aufkochen, 1 EL kalte Butter unterziehen und die saure Sahne so einschwenken, dass sich Schlieren bilden. Die Zwiebeln mit der Sauce flach auf Tellern anrichten. Die Filets schräg aufschneiden, darauflegen und Äpfel, Speck und Thymianzweige dekorativ darüber verteilen.