



Foto: Jennifer Mack

**WILD
REBELLEN**

JAGD | NATUR | GENUSS LandesJagdverband Baden-Württemberg eV

WildRebellin Jenny und der Grillprofi Sir Grillalot haben sich an ein Experiment gewagt. Bei Jenny schlummerte noch ein Feldhase in der Tiefkühlung und so entstand die Idee, ein sommerliches Rezept vom Feldhasen auszuprobieren.

Was sollen wir sagen – es war gigantisch lecker und beweist wieder einmal, wie vielseitig unser Wild verwertbar ist.

SMOKY FELDHAASE x Karotte

VON WILDREBELLIN JENNIFER MACK

ZUTATEN

4 PERSONEN

HASENKEULEN-TACOS

- › 2 Hasenkeulen
- › 1 EL Butterschmalz
- › 1 Zwiebel (gewürfelt)
- › 1 kleiner Knollensellerie
- › 1 Stange Lauch
- › 1 EL Tomatenmark
- › 400 ml Rotwein
- › 400 ml Wildfond
- › Salz & Pfeffer
- › 4 kleine Tortillas
- › 2 Schalotten
- › 3 EL Kräuter-Mayo
- › 2 EL geröstete Sonnenblumenkerne

HASENRÜCKEN

- › 2 Feldhasenrücken (à ca. 150–180 g)
- › 1 TL Kakaopulver (ungesüßt)
- › 1 TL Espressopulver
- › ½ TL Piment (gemahlen)
- › 1 TL brauner Zucker
- › 1 TL Meersalz
- › Etwas Rapsöl

ZUBEREITUNG

HASENKEULEN-TACOS

- › Butterschmalz in einem Dutch Oven schmelzen. Die Keulen salzen und pfeffern und rundherum scharf anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
- › Zwiebeln, Sellerie und Lauch in den Topf geben und anbraten. Dann Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen und anschließend den restlichen Rotwein und den Wildfond hinzugeben. Jetzt die Keulen zurück in den Topf legen, den Deckel schließen und bei 160 °C indirekter Hitze auf den Grill stellen und für ca. 90 Minuten schmoren. Die Keulen dabei alle 30 Minuten wenden.
- › Das Fleisch von den Keulen abzapfen, mit etwas Jus mi-

- › schen. Schalotten angrillen und in Scheiben schneiden.
- › Tortillas leicht angrillen, mit Keulenfleisch, Schalotte, Kräuter-Mayo und Kernen belegen.

HASENRÜCKEN

- › Rücken parieren, einölen.
- › Rub aus Kakao, Espresso, Piment, Zucker und Salz mischen und den Rücken großzügig damit einreiben (Alternativ einen fertigen Rub verwenden).
- › Grill auf 160 °C (indirekte Zone) vorheizen. Rücken ca. 45 min. grillen, bis Kerntemperatur 70 °C. Kurz ruhen lassen.

GLASIERTE KAROTTEN

- › Karotten schälen (das Grün in Alufolie einpacken, damit es nicht verbrennt)

- › Honig, Senf, Zitronenzeste & Öl in einer Schüssel vermischen und die Karotten damit marinieren.
- › Bei 180 °C grillen, bis sie weich und karamellisiert sind (ca. 25 Min.).



Haselnusscreme & Kräuter-Mayo

50 g Haselnüsse fein mahlen, mit 1 EL Apfelessig und je 2 EL Karottensaft und Öl sowie einer Prise Salz zu einer glatten Creme mixen. Zum Hasenrücken servieren.

1 EL Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch) fein hacken und mit 3 EL Mayo & 1 TL Zitronensaft verrühren.