

DIE SPINNEN, DIE RÖMER!

Feldhase aus dem Römertopf

von WildRebell Samuel Golter

Was gibt es Schöneres als im goldenen Herbst im kleinen Kreis mit guten Flinten und noch besseren Hunden ein kleines Stöckerchen zu machen?! Vielerorts fruchtet die Niederwildhege ganz gut und so kann der eine oder andere Meister Lampe die Küche bereichern. Da bereits die ersten kalten Tage über das Land ziehen, wollen wir noch mal den Sommer hervorholen und bereiten den Hasen im Römertopf auf mediterrane Art zu. Lecker und saftig aber einfach in der Zubereitung soll es sein. Durch das schonende Garen über lange Zeit im geschlossenen Behältnis, wird selbst der älteste Hase zum zarten Hochgenuss!

Fotos: LJV/Samuel Golter



JAGD | NATUR | GENUSS Landesjagdverband Baden-Württemberg EV

ZUTATEN

- › Großer Römertopf (oder andere Kachel, die dicht schließt)
- › Feldhase, zerlegt in 6 Teile (Schultern, Keulen und zwei halbe Rücken am Knochen)
- › 3–4 Ochsenherztomaten (alternativ andere große festfleischige Tomaten)
- › 1 Flasche guten und kräftigen Rotwein (für den Hasen und den Koch)
- › 500 ml Brühe oder Wildfond
- › 2 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch
- › Frische Kräuter (3 Blätter Salbei, 2 kleine Zweige Rosmarin, 2 kleine Zweige Thymian, wenig Majoran, etwas Oregano)
- › Etwas frischen Basilikum
- › Etwas Honig
- › 1 Stückchen Bitterschokolade
- › Parmesan, gerieben
- › Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- › Den Römertopf ausreichend wässern, Backofen auf 150 °C vorheizen.
- › Ein Glas des Rotweins einschenken und neben dem Herd platzieren, gelegentlich probieren (Zwinkern).
- › Die mit dem erwärmten Honig bestrichenen und gesalzenen Hasenteile in etwas Butterschmalz scharf anbraten, mit etwas Rotwein ablöschen, pfeffern und im Römertopf auslegen.
- › Zwiebeln nicht zu fein schneiden, Knoblauchzehen andrücken und gemeinsam kurz anschwitzen, danach in den Römertopf geben.
- › Mit heißer Brühe so weit angießen, dass die Hasenteile etwa 3 cm in Flüssigkeit liegen, alle Kräuter bis auf den Basilikum hinzugeben.
- › Römertopf zuerst ohne Deckel für 10–15 Minuten in den Ofen, dann Temperatur auf 110 °C reduzieren und mit Deckel verschließen.
- › Nach 5,5 Stunden die Tomaten in mundgerechten Stücken hinzugeben und für weitere 30 Minuten mit ziehen lassen, dann den Römertopf aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
- › Die Hasenteile vorsichtig entnehmen und im Ofen warmstellen
- › Die Hälfte der entstandenen Sauce in einem weiten Topf reduzieren und stückchenweise die Bitterschokolade hinzugeben bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Abschmecken.
- › Hasenteile und Tomatenstücke auf großer Platte anrichten und mit fein geschnittenem Basilikum und dem Parmesan bestreuen. Rotwein-Kräuter-Schokosauce in einer Sauciere dazu reichen.
- › Als Beilage dazu passen hervorragend Gnocchi.

