Hasenrollade

Zutaten

4

- 4 Hasenrückenfilets
- 400 g Rotkohl, geschnitten
- 100 g Kastanienmehl
- 60 g Bresc Ras el Hanout
- 1 l Milch
- 1,5 dl Essig
- 3 dl Wasser
- 12 Scheiben Katenspeck
- 4 Scheiben roher Schinken, getrocknet
- 1 Ei
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Ras el Hanout Gewürzmischung 450g

Zubereitung

Die Milch mit 20 g Ras el Hanout und dem Schinken mischen. Bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Sieben und mit Salz würzen. Mit dem Stabmixer aufschäumen. 2,5 Deziliter Wasser mit dem Essig zum Kochen bringen. Mit dem restlichen Ras el Hanout vermischen und über den Rotkohl gießen und marinieren lassen. Drei Scheiben Katenspeck ziegelartig übereinander legen und das Hasenrückenfilet darauf legen. Die Enden leicht umfalten. Die Rollade von allen Seiten anbraten. Im Ofen bei 160 ? bis zur Kerntemperatur von 58 ? garen. Ei, Kastanienmehl, 0,5 dl Wasser und einen Schuss Olivenöl in der Küchenmaschine mischen. Mit Salz würzen. Vom Teig Poffertjes (kleine Kreppel) backen. Rollade auf einen Teller legen, mit Rotkohl und Poffertjes anrichten und mit dem Schaum garnieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000