



HASENFILET MIT THYMIAN UND KNOBLAUCH

———— FÜR EINIGE LEUTE IST HASE HIMMLISCH, FÜR ANDERE NICHT SO VIEL. ————

Hasenfilet haben wir normalerweise nicht in der Gefriertruhe. Wir essen es nur ein paar Mal pro Jahr. Neulich hatten wir jedoch das Glück, einen Hasen zu bekommen. Nach dem Schuss habe ich darauf geachtet, sofort die Blase zu leeren. Das verhindert, daß das Fleisch bitter wird. Servieren Sie dieses Filet mit Ihrer Lieblingsbeilage. Viel Spaß beim Kochen!

HASENFILET MIT THYMIAN UND KNOBLAUCH

Zutaten

- Hasenfilet
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- Handvoll frischer Thymian
- 50 g Butter
- Salz und Pfeffer

Für die Beilagen:

- Kirschtomaten
- Büffelmozzarella
- Olivenöl und Zitronensaft auspressen
- Salz
- Ravioli (Kartoffeln oder eine andere Ihrer Lieblingsbeilagen)

🕒 30 min.

Zubereitung

Nehmen Sie das Fleisch ca. 20 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank und lassen Sie es auf Raumtemperatur kommen. Entfernen Sie die Sehnen des Hasenfilet und würzen Sie es großzügig mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian. Anschließend beträufeln Sie das Fleisch mit Olivenöl. Stellen Sie sicher, daß das Fleisch vollständig mit Öl bedeckt ist.

Als nächstes Butter in einer Pfanne erhitzen. Dann Knoblauch in Scheiben schneiden und 1-2 Minuten in Butter braten. Geben Sie etwas frischen Thymian zusammen mit dem Fleisch in die Pfanne. Das Hasenfilet auf jeder Seite 2-3 Minuten braten (abhängig von der Größe des Filets). Gießen Sie regelmäßig etwas Butter über das Fleisch. Nach dem Kochen lassen Sie das Fleisch für ca. 5 Minuten ruhen, bevor Sie es in Scheiben geschnitten und servieren.

Wenn Sie Tomatensalat und Ravioli als Beilage servieren, können Sie den Salat als erstes zubereiten. Während das Fleisch ruht, kochen Sie die Ravioli.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.