

GENUSS GANZ NAH - WEIHNACHTEN
Das perfekte Weihnachtsmenü für SWR1

Hauptgang

Hasenrückenfilet im Rosmarincrêpe, Rote Bete-Birne-Walnuss Türmchen und Steinpilzsoße



Zutaten für 4 Personen:

Rosmarincrêpe

125 g Mehl
125 ml Apfelsaft
125 ml Sahne
1 Ei, 1 Prise Salz
ca. 5 g Kurkuma und Rosmarin
1 EL Olivenöl

Mehl und Salz mischen. Die Eier darunter rühren. Nach und nach Sahne und Apfelsaft zugeben - dabei sollten keine Klümpchen entstehen. Den Teig 1 Stunde quellen lassen, danach Öl unterrühren und Crêpes backen.

Hasenrückenfilet

ca. 400 g Hasenrücken mariniert mit je 5g Senf und Thymian
1 Prise Salz und Pfeffer

Das Hasenrückenfilet in einer heißen Pfanne 2 min von beiden Seiten anbraten. Crêpe auf die richtige Größe des Hasenrückenfilets zuschneiden und das Filet in den Crêpe einwickeln. Bei 70°C ca. 30 Min. im Ofen reifen lassen.

Steinpilzsoße

150 g Steinpilze klein geschnitten
2 Schalotten klein geschnitten
200 ml Rotwein
Salz, Pfeffer und etwas Sojasoße
ca. 30 g kalte Butter

Birnen mit einem Lochausstecher entkernen, quer zum Loch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Butter und Pfeffer goldbraun rösten. Die Rote Bete auch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne mit den Walnüssen braten. Anschließend Rote Bete- und Birnenscheiben abwechselnd auftürmen, obendrauf die Walnüsse legen und auf den Teller zum Hasenrücken in den Ofen.

Täglich frisch und kreativ

Stübers Restaurant: regional, saisonal und Bio.

Täglich von 17.30 Uhr bis 21.15 Uhr geöffnet.

Samstag und Sonntag auch Mittags von 11.30Uhr bis 14.15 Uhr.

Dienstags geschlossen wegen Kochkursen.

