

## Hasenfilets provenzalisch (Filets de lièvre provencale)

Hauskaninchen oder auch Wildhase gehört in Frankreich neben Hähnchen zu den beliebtesten Fleischarten. Ihr Fleisch eignet sich für viele Arten der Zubereitung.



### Für 4 Personen:

- 4 Filets vom Wildhasen
- 12 Sardellenfilets
- 4 grosse Knoblauchzehen
- 4 grosse Scheiben Speck zum Umwickeln
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 100 ml trockener Weisswein
- 100 ml Fleischbrühe
- 1/4 TL grobes Salz
- 1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Eigelb zum Binden

**Vorbereitung:** 15 Minuten

Die Hasenfilets kalt abbrausen und abtrocknen. Die Sardellen längs halbieren. Die Hasenfilets mit Hilfe eines spitzen Küchenmessers mit den Sardellenstreifen spicken. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Auf den Filets verteilen. Den Speck um das Fleisch wickeln und mit Küchengarn befestigen.

**Zubereitung:** 20 Minuten

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin rundherum anbraten und mit etwas Wasser begiessen. Bei mittlerer Hitze ca 7 - 10 Minuten garen. Das Fleisch auf einer Platte anrichten. Das Küchengarn und den Speck entfernen. warm stellen.  
Den Bratfonds mit dem Tomatenmark, dem Wein und der Brühe loskochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eigelb einrühren und die Sauce nicht mehr kochen lassen. Die Filets in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Sauce darüber giessen.