

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Peter Zinter

Feldhase mit Fregola Sarda, Pimentitos und weißem Trüffel

Zutaten

(4 Personen)

Für die Hasen-Fregola Sarda

- 2 Stk. Feldhasenläufe
- 200 g Fregola Sarda (kurz vorkochen)
- 2 TL schwarze Trüffelbutter
- 100 g Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie)
- 200 ml Weißwein
- 1 L Wasser
- 1 Zwiebel
- ein paar Safranfäden
- 50 g Parmesan
- 100 g Butter
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

Für die Beilage

- 28 Stk. eingelegte Pimentitos

Für die Garnitur

- 1 Bund Schnittlauch
- 20 g weißer Trüffel

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Zuerst das Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, gelbe Rüben) in grobe Würfel schneiden und in einen hohen Topf geben.
- 2.** Dann die Feldhasenläufe dazugeben und mit dem Wasser und dem Weißwein bedecken. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und weichkochen.
- 3.** Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne in schwarzer Trüffelbutter anrösten. Anschließend die leicht vorgekochte Fregola Sarda hinzufügen und nach und nach immer wieder mit etwas Hasenfond aufgießen.
- 4.** Wie bei einem Risotto die Fregola Sarda mit etwas Safran weichkochen. Alles mit dem geriebenen Parmesan und der Butter cremig rühren.
- 5.** Die weichgekochten Hasenläufe aus dem Fond nehmen und das Hasenfleisch noch lauwarm zerzupfen.
- 6.** Die Fregola Sarda in einem tiefen Teller anrichten und mit dem zerzupften Hasenfleisch und den eingelegten Pimentitos belegen. Zum Schluss das Gericht mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen und etwas frischen weißen Trüffel darüber hobeln.