

# Nussrisotto mit Hasenfilet



## Zutaten

Für 4–5 Personen

50 g Haselnusskerne geschält  
1 Schalotte  
1 Bund Petersilie glattblättrig  
1 Esslöffel Butter (1)  
250 g Risotto (z.B. Carnaroli)  
0.25 dl Gin  
1.5 dl Weisswein  
7 dl Bouillon  
400 g Hasenrückenfilets  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Esslöffel Bratbutter  
1 dl Portwein rot  
25 g Butter (2)  
75 g Parmesan gerieben

Haselnusskerne grob hacken. Schalotte schälen und hacken. Petersilie ebenfalls hacken.

In der warmen Butter (1) die Schalotte andünsten. Risotto und Haselnüsse beifügen und kurz anrösten. Mit Gin und Weisswein ablöschen und auf kleinem Feuer vollständig einkochen lassen.  $\frac{1}{2}$  der Bouillon dazugiessen und den Risotto auf mittlerem Feuer etwa 15 Minuten kochen lassen; dabei die restliche Bouillon nach und nach dazugiessen.

Die Hasenrückenfilets salzen und pfeffern. In der heissen Bratbutter rundum je nach Dicke  $3\frac{1}{2}$ –4 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt 5 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Bratensatz mit Portwein auflösen und gut zur Hälfte einkochen lassen.

Wenn der Risotto al dente ist, Petersilie, Butter (2) und Parmesan untermischen und alles mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Hasenrückenfilets in Scheiben schneiden, auf dem Nussrisotto anrichten und mit ganz wenig Portweinjus beträufeln.