



Eiszeitlicher „Oster“-Hase

Eiszeit-Zutaten

Ganzer Hase vom Metzger/Jäger

1 Ei

Eiszeit-Gewürzmischung aus Erlenkätzchen, Aschesalz, Fichtenspitzen, Beifuß, Thymian

Asternblüten

Vogelmiere

Wildhonig

Für den heutigen Gaumen

Ganzer Hase vom Metzger/Jäger

1 Ei

Salz, Pfeffer

Wacholder

Wurzelgemüse

Olivenöl

Honig

Zubereitung mit Eiszeit-Zutaten

Aus zwei Holzwillen und einem Ast einen Drehspieß-Grill herstellen. Ein Lagerfeuer unter dem Grill entzünden und bis auf das Glutbett niederbrennen lassen. Den Hasen mit dem Ast durch die Weidöffnung und den Rachen aufspießen. Eiszeitliche Gewürzmischung nach Belieben aus Erlenkätzchen, Aschesalz, Fichtenspitzen, Thymian und Beifuß herstellen. Hase innen und außen kräftig würzen, anschließend etwa 1h über dem offenen Feuer unter ständigem Drehen grillen. Eine Mischung aus Wildhonig und Wasser

herstellen, den Hasen immer wieder damit bepinseln. Das Glutbett (auf der Höhe von Schulter und Keule des Hasen) immer wieder aufhäufen, so dass an diesen beiden Stellen etwas mehr Hitze entsteht.

Für das Spiegelei am Rand des Lagerfeuers einen flachen, glatten Stein platzieren, und im aufgeheizten Zustand mit Bison/Rindertalg fetten. Darauf als Beilage ein Spiegelei braten. Anschließend mit der vorbereiteten Eiszeit-Gewürzmischung, ein paar Asterblüten und etwas Vogelmierle dekoriert servieren.

Zubereitung für den heutigen Gaumen

Den Hasen von innen und außen mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und gestoßenem Wacholder würzen. Den Hasen auf Wurzelgemüse in einem Bräter platzieren. Ca. 50 Minuten im

vorgeheizten Backofen bei 160 °C. braten. Die letzten 10 Minuten den Ofen auf 220 Grad hochheizen. Den Hasen immer wieder mit etwas Honig und dem ausgetretenen Bratensaft bestreichen, damit er eine schöne Farbe bekommt. Das mitgebratene Gemüse passt sehr gut als Beilage dazu. Für ein etwas leichteres Sommermenü können Rosmarinkartoffeln als Sättigungsbeilage dienen.

© VKR GmbH. Rezepte: Stefanie und Florian Ferber, Monheim. Bilder: Andreas Jakob