

# THE FLYING SCHLEMMER

## FALSCHER HASE À LA SWAN&SON

Ein Rezept von Sternekoch Björn Swanson / Faelt / Berlin

### Falscher Hase

660g Schweinehack  
200g Hähnchenleber  
120ml Milch  
40ml Cidre  
2x Schalotten  
1x Knoblauchzehe  
20g gehackte Kräuter (z.B. Kerbel & Estragon)  
32g Speisestärke  
1 Vollei Größe M  
1 Eigelb  
Salz

### Sauce Rouennaise

600 ml Grundjus (am besten eignet sich eine Enten- oder Geflügeljus, Kalbsjus ist eine gute Alternative)  
200 ml frisches Schweineblut (am besten vom Metzger des Vertrauens)  
Abschnitte der ausgestochenen Entenstopfleber  
Cidre



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## FALSCHER HASE À LA SWAN&SON

Ein Rezept von Sternekoch Björn Swanson / Faelt / Berlin

### Kartoffel-Schnittlauch-Püree:

1 kg geschälte mehligkochende  
Kartoffel  
300 g Butter  
200 g Vollmilch  
Salz  
Muskat  
2 Bund Schnittlauch fein  
geschnitten

### Sonstiges

Entenstopfleber-Terrine (z.B.  
von einem lokalen  
Feinkostgeschäft), genug  
um 10 kleine fingerdicke  
Scheiben auszustechen  
Périgord-Trüffel nach belieben  
frischer Kerbel  
dünn aufgeschnittenen Lardo



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## FALSCHER HASE À LA SWAN&SON

Ein Rezept von Sternekoch Björn Swanson / Faelt / Berlin

### Zubereitung

#### Falscher Hase

Als erstes werden die Schalotten und der Knoblauch fein gehackt, in einer Pfanne angeschwitzt und anschließend mit dem Cidre abgelöscht und eingekocht. Die Milch hinzugeben, einmal aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Die Hähnchenleber fein hacken und mit dem Schweinehack vermischen. Sobald die aromatisierte Milch abgekühlt ist alle Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und für eine Stunde kaltstellen. Anschließend die Masse zuerst in Backpapier, danach in Aluminiumfolie einrollen und so eine gleichmäßige Rolle formen. Diese bei 180 Grad Celsius im Umluftofen auf 65 Grad Celsius Kerntemperatur garen (hierzu am besten ein Fleischthermometer benutzen).

#### Sauce Rouennaise

Die Grundjus aufkochen und die Entenstopfleber-Abschnitte einmontieren. Die Sauce abkühlen lassen. Das Schweineblut in zimmerwarme Sauce rühren und diese so lange erhitzen bis die Sauce bindet. Wichtig ist, dass die Sauce nicht zu heiß wird, da das Blut sonst ausflockt und die Sauce gerinnt. Die sämige Sauce mit einem Schluck Cidre abschmecken.



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## FALSCHER HASE À LA SWAN&SON

Ein Rezept von Sternekoch Björn Swanson / Faelt / Berlin

### Zubereitung

#### Kartoffel-Schnittlauch Püree

Die geschälten Kartoffeln mit Salzwasser bedecken und garkochen, nebenbei die Butter mit der Milch in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln im Topf ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Die Masse zügig mit der Butter-Milch-Mischung glattrühren durch ein Küchensieb drücken. Die Exakte Menge der Flüssigkeit hängt von der bevorzugten Konsistenz des Pürees ab. Das Fertige Püree mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken und den fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren.

### Zubereitung

Alle Komponenten wie beschrieben zubereiten. Den „Hasen“ in zwei fingerdicke Scheiben schneiden und die Mitte mit einem Ausstechring ausstechen. Die Entenstopfleber in der selben Dicke mit dem selben Ring ausstechen und kaltstellen. Den ausgestochenen „Hasen“ beidseitig in einer Pfanne scharf anbraten und in einen 180 Grad heißen Ofen legen. Während der „Hase“ heiß wird das Kartoffelpüree erhitzen und den Schnittlauch einrühren. Parallel die Sauce Rouennaise, wie im Rezept beschrieben, fertigstellen.

Sobald der „Hase“ heiß ist, wird er aus dem Ofen geholt und mit der ausgestochenen Entenstopfleber gefüllt und der Sauce Rouennaise napiert. Dieser Schritt muss schnell gehen, da die Stopfleber nicht sonderlich hitzestabil ist und schmilzt, wenn man sich zu viel Zeit lässt. Nun legt man den gefüllten „Hasen“ neben das Kartoffel-Schnittlauch-Püree auf den Teller und garniert das Ganze mit dem dünn aufgeschnittenen Lardo, Kerbel, und der Sauce Rouennaise. Zum Schluss wird der frische Périgord-Trüffel über das Gericht gehobelt und es heißt genießen.



Zum Podcast

