

Kaninchen-Leber mit Trüffel-Risotto

Für zwei Personen

Für die Kaninchenleber:

250 g Kaninchenleber	50 ml Cognac	Olivenöl
Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	2 Frühlingszwiebeln	2 Zehen Knoblauch
500 ml Gemüfefond	100 ml Weißwein	20 g Butter
100 ml Sahne	50 g Parmesan	5 frische Salbeiblätter
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Trüffelschaum:

100 ml Sahne	150 ml Weißwein	10 ml Trüffelöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Risotto etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und darin andünsten. Den Reis dazugeben und mit etwas von dem Gemüfefond ablöschen. Das Lorbeerblatt und die Salbeiblätter dazugeben und nach und nach unter regelmäßigem Rühren mit dem Fond aufgießen. Anschließend mit dem Weißwein, der Butter und der Sahne verfeinern. Den Parmesan reiben und kurz vor dem Anrichten unter das Risotto ziehen. Ein wenig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kaninchenleber etwas Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kaninchenleber abspülen, trocken tupfen und kurz in der Pfanne anbraten. Anschließend mit dem Cognac ablöschen.

Für den Trüffelschaum die Sahne mit dem Weißwein aufkochen und schaumig schlagen. Das Trüffelöl darunter heben und unter das Risotto ziehen.

Die Kaninchenleber mit Risotto und Trüffelschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Thöni am 18. Juni 2015