

Kaninchen in Senf-Soße mit Kartoffel-Wurzel-Stampf

Für 2 Personen

1 Kaninchenkeule	2 Kaninchenrückenfilets a 150 g	80 g Speck, durchwachsen
4 Kartoffeln, jung, mehlig	4 Schalotten	0,5 Knolle Knoblauch
6 Karotten	1 Stangensellerie	2 Petersilienwurzeln
1 Zitrone, unbehandelt	150 g Butter	1 EL Mehl
3 EL Crème-fraîche	100 ml Milch	100 ml Sahne
150 g Parmesan	250 ml Weißwein, trocken	250 ml Geflügelfond
1 Muskatnuss	4 Zweige Thymian	3 Stengel Petersilie, glatt
1 Lorbeerblatt	2 Nelken	1 TL Pimentkörner
4 EL Dijon-Senf	Olivenöl	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kaninchenkeule und die Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten mit zwei Esslöffeln Senf bestreichen. In einer Pfanne den Speck mit 10 Gramm Butter und dem Öl anbraten und herausnehmen. Die Kaninchenkeulen und die Kaninchenrückenfilets in das Bratenfett legen, von allen Seiten anbraten und mit dem Mehl bestäuben. Anschließend die Rückenfilets aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und in den Ofen geben. Die Schalotten abziehen, halbieren, klein schneiden und zu dem Fleisch geben. Die Karotte und den Stangensellerie klein schneiden und ebenfalls gemeinsam mit zwei Knoblauchzehen, dem Lorbeerblatt, den Pimentkörnern, den Nelken und den Zucker dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze 15 Minuten schmoren lassen und anschließend die Hälfte vom Speck unterrühren. Den Thymianzweig in die Soße geben. Während des Schmorens nach und nach den Geflügelfond zugießen. Die Soße durch ein Sieb passieren und die Crème-fraîche, den restlichen Speck und den restlichen Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaninchenfilets aus der Alufolie wickeln, wieder dazu geben und ziehen lassen. Für den Kartoffelbrei die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Eine Petersilienwurzel und vier Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und in einen Topf mit Salzwasser garen. Eine Petersilienwurzel und die restliche Karotte als Ganzes hinzugeben und bissfest garen. Die Schale der Zitrone abreiben. Den Parmesan reiben. Etwas von der Muskatnuss abreiben. 100 Gramm Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Sahne und die Milch vermengen. Anschließend die Kartoffeln abtropfen lassen und zusammen mit der Milch-Sahne Mischung zu Kartoffelbrei verarbeiten und die Karotten unterstampfen. Anschließend mit der warmen Butter, dem Muskatabrieb, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Parmesan verfeinern. Die im Ganzen gegarte Karotte und Petersilienwurzel in der restlichen Butter schwenken und salzen. Die Petersilie fein hacken und dazu geben. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Das Ganze mit dem Püree, der Karotte und der Petersilienwurzel garnieren. Anschließend mit dem Speck und dem Parmesan bestreuen.

Constanze Steffenhagen am 07. Oktober 2009