

Kaninchen-Keulen, Aprikosen, Mandeln, Kartoffel-Taler

Für 2 Personen

2 Kaninchenkeulen a 160 g	200 g Kartoffeln, mehlig	200 g Karotten
8 Aprikosen, getrocknet	1 Schalotte	3 Zwiebeln
12 Mandeln, ganz	2 Scheiben Toastbrot	2 Eier
20 ml Sahne	200 ml Geflügelfond	100 ml Sherry, süß
1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss	Butter
Pflanzenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Die Aprikosen in dem Sherry eine Stunde vor der Zubereitung einweichen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Zwei Aprikosen klein schneiden, vier Mandeln grob hacken und das Toastbrot zerreiben. Die Schalotte abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, die gehackten Mandeln und die klein geschnittenen Aprikosen dazugeben. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und das geriebene Toastbrot und das Ei darunter mischen, alles mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Ecken schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln und die Karotten in dem Salzwasser garen. Die Kaninchenkeulen waschen und trocken tupfen. Anschließend den oberen Knochen der Keulen auslösen und die Mandel-Aprikosenfüllung dort hineingeben. Zwei Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Die gefüllten Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten. Anschließend die Zwiebeln dazugeben und mit anschwitzen. Die restlichen Mandeln, die restlichen Aprikosen und das Lorbeerblatt dazu geben, alles mit 40 Millilitern des Sherrys ablöschen, anschließend mit dem Geflügelfond auffüllen und schmoren lassen. Eine Zwiebel abziehen, fein hacken und in etwas Pflanzenöl glasig dünsten. Ein wenig von der Muskatnuss abreiben. Die Kartoffeln und die Möhren abgießen. Beides durch eine Kartoffelpresse in eine Schale pressen. Das zweite Ei trennen und das Eigelb zusammen mit den gedünsteten Zwiebeln zu der Kartoffel-Möhren-Masse geben und alles mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Aus der Kartoffel-Möhren-Masse kleine Taler formen und in der Butter von beiden Seiten goldbraun ausbraten. Die Kaninchenkeulen aus der Soße nehmen und beiseite stellen. Die Soße mit der Sahne verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Kaninchenkeulen mit den Aprikosen, den Mandeln, den Kartoffeltalern und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Erdmann am 15. März 2010