

Kaninchen-Rücken mit Tagliatelle im Morchel-Rahm

Für 2 Personen

2 Kaninchenrückenfilets	200 g Tagliatelle	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	30 g getrocknete Morcheln	200 ml Schlagsahne
50 ml Cognac	100 ml Weißwein, lieblich	3 Zweige Rosmarin
5 Zweige Thymian	Olivenöl	schweizer Alpen-Kräuter
türkisches Chilipulver, getrocknet	Salz	Meersalz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Morcheln im Weißwein einweichen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin bissfest garen. Zehn Nadeln eines Rosmarinzwiges abzupfen, klein hacken und beiseite stellen. Das Kaninchenfilet waschen, trocken tupfen und von der Silberhaut befreien. Anschließend mit Alpen-Kräuter würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz aufbewahren. Das Filet mit den Rosmarin- und Thymianzweigen im Backofen warmstellen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Anschließend in dem Bratensatz mit etwas Olivenöl anschwitzen, mit dem Cognac ablöschen und reduzieren. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Morcheln mit der Einweichflüssigkeit, dem Knoblauch und die Sahne zu der Reduktion geben und köcheln lassen. Die Soße mit dem Chilipulver, Salz, Pfeffer und dem gehackten Rosmarin würzen. Die Nudeln abgießen und in der Soße schwenken. Das Kaninchenfilet aus dem Backofen nehmen, schräg anschneiden, mit der Soße beträufeln und neben der Tagliatelle anrichten. Abschließend mit Meersalz und Pfeffer würzen und servieren.

Claus Waldhüter am 22. April 2010