

Kaninchen-Rücken mit Safran-Knöpfli, Karotten-Stäbchen

Für 2 Personen

5 Kaninchenrücken a 90 g	20 g Landrauchspeck	100 g Knöpfmehl
100 g rote Karotten	100 g gelbe Karotten	1 unbehandelte Zitrone
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer
50 g Weizenmehl	10 g Maisstärke	50 g kalte Butter
100 g Butter	1 Ei	100 ml Schlagsahne
50 ml Mineralwasser	25 ml Milch	50 ml roter Balsamico-Essig
100 ml Wildfond	1 Bund Thymian	1 Msp. Safran-Pulver
1 Msp. Safran-Fäden	Cayennepfeffer	Fleischgewürzmischung
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Weizenmehl mit dem Knöpfmehl, der Maisstärke, der Milch, dem Ei und dem Mineralwasser in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig rühren. Anschließend das Safran-Pulver und etwas Salz unterheben. In einem großen Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Den Teig in die Knöpfpresse geben und ins Wasser pressen. Die gekochten Knöpfli anschließend mit einer Schöpfkelle herausnehmen, sofort kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. 50 Gramm Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Knöpfli kurz darin schwenken. Das Fleisch waschen, trockentupfen und in etwa eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenrücken darin kurz anbraten. Vom Thymian sieben Zweige abzupfen und den Speck in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Speckwürfel und sechs Thymianzweige sowie etwa zehn Gramm der Butter zum Fleisch geben und so lang warten, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend das Ganze aus der Pfanne nehmen, mit Salz, Pfeffer und der Fleischgewürzmischung würzen und im Backofen warm halten. Den Bratensatz mit dem Balsamico ablöschen und reduzieren lassen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne dünsten lassen. Den Wildfond, die Schlagsahne und etwas Cayennepfeffer zugeben und alles kurz aufkochen lassen. Die Soße passieren und erneut aufkochen. Den restlichen Speck und einen Thymianzweig in die Soße geben und mitköcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter unter die Soße mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Karotten schälen und in Stifte schneiden. Die Zitronenschale abreiben. Den Ingwer schälen und ein kleines Stück abschneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Karottenstäbchen kurz darin blanchieren. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, die Karotten sowie das Ingwerstück und den Zitronenabrieb zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch zusammen mit den Safran-Knöpfli, den Karottenstäbchen und der Soße auf Tellern anrichten und mit einem Thymianzweig und Safran-Fäden garnieren.

Ernst Willi am 22. November 2010