

# Kaninchen-Filet, Rettichsalat, Kaninchen-Essenz, -Wan-Tan

Für zwei Personen

## Für das Kaninchenfilet:

200 g Kaninchenfilets	150 g Rettich	1 rote Chillischote
3 Zitronen	2 EL Pinienkerne	100 ml Olivenöl
2 EL Rapsöl	1 EL Cognac	1 Prise Puderzucker
2 EL scharfer Senf	$\frac{1}{2}$ TL Thymianhonig	3 Stängel glatte Petersilie
3 Zweige Thymian	1 EL Thymianblüten	1 EL Butter
2 EL Sonnenblumenöl	Meersalz	Salz, weißer Pfeffer

## Für die Kaninchen-Essenz:

500 g Kaninchen-Karkassen	150 g braune Champignons	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
2 Karotten	1 Knolle Fenchel	1 Schalotte
200 ml trockener Weißwein	2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	2 Nelken	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

## Für die Kaninchen-Wan-Tan:

150 g Kaninchenfilets	1 Scheibe Bauernschinken	6 runde Wan-Tan-Blätter
$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	1 Lauchzwiebel	50 g Kräuterseitlinge
50 g Butter	50 g Crème-fraîche	50 ml Geflügelfond
1 TL geriebener Meerrettich	1 TL gerösteter Sesam	1 EL Sesamöl
1 Prise Kurkumapulver	1 Prise Currypulver	Salz
Weißer Pfeffer		

Für das Kaninchen Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Wan-Tans in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für das Kaninchen auf Rettichsalat Kaninchenfilets kalt abspülen und trocken tupfen. Eine Zitrone halbieren und Saft auspressen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Cognac, Senf, 1 EL Zitronensaft, Thymian und Rapsöl vermengen, Kaninchenfilet damit marinieren.

Abtupfen und in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Butter und Pinienkerne zugeben. Salzen, pfeffern und im Ofen bei 160 Grad 6 Minuten garen.

Für den Rettichsalat Rettich schälen und dünn hobeln. Zwei Zitronen waschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb, Puderzucker, Thymianhonig, Petersilie, Pfeffer und Salz zu einem Dressing verrühren und mit Rettich vermengen.

Für die Garnitur Chilischote waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Gebratenes Kaninchenfilet und Rettichsalat anrichten und mit Thymianblüten, Chili und Fleur de Sel garnieren. Für die Kaninchen-Essenz Champignons putzen und grob würfeln. Sellerie und Karotten schälen, ebenfalls würfeln. Fenchel waschen, Strunk entfernen, würfeln. Schalotte abziehen, würfeln. Sonnenblumenöl erhitzen, Gemüse farblos andünsten. Karkassen hinzufügen, anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Rosmarin und Petersilie abbrausen, trockenwedeln. Einige Blätter der Petersilie hacken und für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Petersilie und Rosmarin mit Lorbeerblatt und Nelken zu Gemüse und Karkassen geben. Einen Liter Wasser angießen, salzen. Kochen lassen. Mit Pfeffer würzen. Vor dem Servieren absieben, Essenz auffangen und mit Petersilie bestreuen.

Für die Kaninchen-Wan-Tan Knoblauch abziehen. Kaninchenfilets kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Crème fraîche, Bauernschinken, Knoblauch, Meerrettich, Salz, Pfeffer und Kurkuma

zu einer Farce pürieren. Farce auf Wan-Tan-Blätter geben, Teig mit Wasser bestreichen und halbmondartig verschließen. In kochendes Wasser geben, 2-3 Minuten kochen lassen, abschöpfen. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Kräuterseitlinge putzen und würfeln. Sesamöl erhitzen, Lauchzwiebeln und Kräuterseitlinge anbraten. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer würzen, mit Geflügelfond ablöschen. Wan-Tans und Butter dazugeben, durchschwenken. Vor dem Servieren mit Sesam garnieren. Kaninchenfilet auf Rettichsalat, Kaninchen-Essenz und Kaninchen-Wan-Tan anrichten und servieren.

Tamara Frey am 31. Mai 2016