

Tortillas mit Kaninchen-Rücken, Rotwein-Soße, Pilze

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

400 g Kaninchenrücken	3 EL Rotweinessig	4 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Rotweinsauce:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
250 ml Rotwein	1 Zweig glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Tafel Bitterschokolade (70%)
6 Wacholderbeeren	5 g Korianderkerne	

Für die gebratenen Pilze:

100 g gemischte Pilze	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------	-------------	---------------

Für die Trüffelcreme:

150 ml saure Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zweig glatte Petersilie
1-3 EL Trüffelöl	Salz	

Für die Tortillas:

6 kleine Maistortillas	50 g Rucola	6 Cherrytomaten
------------------------	-------------	-----------------

Für den Kaninchenrücken:

Den Kaninchenrücken waschen und trocken tupfen. Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian und Rotweinessig vermengen und den Kaninchenrücken damit einreiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Kaninchenrücken ca. 3-4 Minuten von jeder Seite darin braten.

Für die Rotweinsauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Wacholderbeeren und Korianderkerne in einem Mörser zerstoßen. Kaninchen mit Rotwein ablöschen, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch sowie Schokolade, Wacholderbeeren und Korianderkerne hinzufügen und nochmal ca. 20 Minuten köcheln lassen. Paprika abbrausen, trockentupfen und in kleine, feine Streifen schneiden. Kurz vor Ende der 20 Minuten die rote Paprika dazu geben.

Für die gebratenen Pilze:

Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Pilze darin schwenken bis sie weich sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Trüffelcreme:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Mit saurer Sahne, dem Saft einer halben Zitrone und dem Trüffelöl mischen. Mit Salz abschmecken.

Für die Tortillas:

Kaninchenfleisch in kleine Stücke schneiden und in die Tortillas einfüllen.

Rucola waschen und trockenschleudern. Tomaten waschen, trockentupfen und kleinschneiden. Rotweinsauce dazu einfüllen. Pilze, die Trüffelcreme, Rucola und Tomaten darüber geben und servieren.

Carl Borufka am 17. Oktober 2018