

Kaninchen-Filet, Speckmantel, Wein-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Kaninchenfilet:

4 Kaninchenfilets à 100 g 10 Scheiben Lardo 1 EL Estragonsenf
Albaöl

Für die Weißweinsauce:

250 ml lieblicher Weißwein 1 EL Lauchsprossen 50 g Butter
50 g Crème fraîche 1 TL Puderzucker Salz

Für den Kartoffel-Zucchini-Stampf:

350 g mehligk. Kartoffeln 2 Zucchini 50 g Butter
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für den Feldsalat:

1 EL magere Speckwürfel 100 g Feldsalat 10 Walnusskerne
1 EL Brantweinessig 1 TL Honig

Für die Garnitur:

Rote und grüne Brunnenkresse

Für das Kaninchenfilet:

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Estragonsenf bestreichen und in Lardo einwickeln. Albaöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch 3 bis 4 Minuten ringsherum anbraten.

Für die Weißweinsauce:

Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Butter dazugeben, dann Crème fraîche und Puderzucker einrühren. Sauce einköcheln lassen. Mit Salz würzen. Kurz vor dem Servieren Lauchsprossen unterrühren.

Für den Kartoffel-Zucchini-Stampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Zucchini putzen, halbieren und in den letzten 7 Minuten zu den Kartoffeln geben.

Zucchini nach dem Kochen in Würfel schneiden.

Butter in einem Topf auslassen und die Kartoffeln darin stampfen.

Zucchinistücke unter den Kartoffelstampf heben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Feldsalat:

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Salat in eine Schüssel geben und mit Essig vermengen. Speckwürfel kurz in einer Pfanne braten und zum Salat geben. Walnüsse in Honig wenden und ebenfalls zum Salat geben.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Summerer am 10. Februar 2020