

Kaninchen-Rücken mit Pekannuss-Kruste, Romanesco, Polenta

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

1 ausgel. Kaninchenrücken	1 Scheibe Tramezzini	1 EL Paniermehl
50 g Pekannüsse	2 EL weiche Butter	5 Zweige Thymian
2 Pimentkörner	Butter	Salz, Pfeffer

Für den Romanesco:

1 Romanesco	1 Knoblauchzehe	3 EL Pekannüsse
100 g Parmesan	Balsamicoessig	Zucker, Olivenöl, Salz

Für die Polenta:

2 rohe Maiskolben	1 Orange	20 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Senfsauce:

1 Schalotte	1 Zitrone	200 g Crème-fraîche
1,5 EL mittelscharfer Senf	100 ml Weißwein	100 ml Portwein
200 ml Gemüfefond	1 Lorbeerblatt	1 EL Mehl
$\frac{1}{2}$ EL Butter	Salz	Pfeffer

Für den Kaninchenrücken:

Den Ofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Pimentkörner zerstoßen und mit Salz und Pfeffer vermengen.

Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und mit der Salz-PfefferMischung rundherum einreiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Kaninchenrücken mit einigen Zweigen Thymian in einer Pfanne mit etwas Butter jeweils 1 Minute pro Seite anbraten.

Für die Kruste Pekannüsse und restlichen Thymian hacken und mit Butter und Paniermehl vermengen. Tramezzini ganz fein würfeln und in die Kruste einarbeiten. Kaninchenrücken aus der Pfanne nehmen, mit der Kruste bestreichen und weitere 10 Minuten im Ofen fertig garen.

Für den Romanesco:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Romanesco in Röschen zerteilen und fünf Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, in sehr feine Scheiben schneiden und mit klein gehackten Pekannüssen im Öl anbraten. Romanesco hinzugeben und Farbe nehmen lassen. Balsamicoessig mit etwas Zucker verrühren und das Gemüse damit ablöschen. Etwa fünf Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben und Romanesco mit Parmesan bestreuen.

Für die Polenta:

Die Hüllblätter und den Maisbart von den Maiskolben entfernen.

Anschließend die Maiskörner mit einem Messer von den Kolben schneiden. Maiskörner in einen Topf geben und etwa 2 cm hoch mit Wasser bedecken. Das Wasser aufkochen und den Mais etwa 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mais abgießen und das Kochwasser dabei auffangen. Den gekochten Mais in einen Standmixer geben und mit der Hälfte des Kochwassers einige Minuten möglichst fein pürieren. Die Maispaste zusammen mit dem übrigen Kochwasser in den Topf zurückgeben und weitere 15 Minuten bei niedriger Temperatur und unter regelmäßigem Rühren eindicken lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Butter zum Mais geben und kräftig mit Salz, Muskat, Orangenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Mehl hinzugeben und eine Mehl-

schwitze herstellen. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Portwein hinzugeben. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben Lorbeerblatt abzupfen und mitgaren. Senf und Crème fraîche hinzufügen und Sauce mit Salz, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Henrik Bathke am 27. August 2020