

Kaninchen-Rücken mit Pilz-Risotto, Rotwein-Jus, Chutney

Für drei Personen

Für den Kaninchenrücken:

4 Stück Kaninchenrücken 4 Sch. Schwarzwälder Schinken Öl, Salz, Pfeffer

Für die Rotwein-Jus:

1 mittelgroße Karotte	1 Scheibe Sellerieknolle	1 Porree
1 Zwiebel	6 frische Perlzwiebeln	1 Rückenkarkasse vom Kaninchen
2 Kaninchenkeulen	4 EL Tomatenmark	4 Nelken
8 Wachholderbeeren	4 Lorbeerblätter	2 Sternanis
500 ml Portwein	500 ml Rotwein	500 ml Wildfond
Öl	1 TL Selleriesalz	Salz, Pfeffer

Für das Steinpilz-Risotto:

210 g Risotto Carnaroli	30 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten
200 ml Riesling	800 ml Gemüsefond	400 ml Brühe (Pilzwasser)
100 g Parmesan	1 Zitrone	4 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 Msp. Zimt	Salz, Pfeffer

Für das Quitten-Chutney:

4 Quitten	250 ml Quittensaft	1 Zitrone (Abrieb, Saft)
4 EL Quittengelee	200 ml Apfelsaft	2 Sternanis
2 EL Zucker		

Für den Kräuterseitling:

3 große Kräuterseitlinge	1 Zitrone	2 Zweige glatte Petersilie
1 Schuss Sherry	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
Meersalz Flocken	Pfeffer	

Für den Pistazien-Crunch:

50 g ungeröst. Pistazien

Für die Garnitur:

6 Brombeeren	Lavendelblüten	essbarer Blüten
Blätter Blutampfer		

Für den Kaninchenrücken:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Kaninchenrücken parieren, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und kurz von allen Seiten anbraten. Temperaturfühler einstecken, aus der Pfanne nehmen und mit Speck umwickeln. Nun im Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 65 Grad gar ziehen lassen.

Anschließend aus dem Ofen holen, den Speck ablösen und zum Anrichten in zwei Stücke schneiden.

Für die Rotwein-Jus:

Zwiebel abziehen. Karotte schälen und Porree sowie Sellerie putzen.

Alles in grobe Stücke schneiden. Öl in einen großen Topf geben und erhitzen lassen. Kaninchenkeulen, Karkasse vom Kaninchenrücken und Gemüse hinzugeben und scharf anbraten bis sich Röstaromen gebildet haben. Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten lassen. Mit Portwein ablöschen und einreduzieren. Nelken, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter und Sternanis hinzufügen. Sobald die Menge einreduziert ist mit Rotwein aufgießen und weiter einreduzieren lassen. Mit Wildfond aufgießen und weiter kochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Selleriesalz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Steinpilz-Risotto:

Schalotten abziehen, feinschneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

Risotto hinzugeben und ebenfalls glasig anschwelen. Mit Riesling ablöschen und einreduzieren lassen. Wasser der Steinpilze durch einen Kaffeefilter geben um evtl. Partikel zu entfernen. Steinpilzwasser und Gemüsefond peu a peu zum Risotto hinzugeben. Steinpilze klein hacken und zum Risotto geben. Mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen. Parmesan hobeln und mit der Butter kurz vor dem Servieren unterheben. Bei Bedarf mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für das Quitten-Chutney:

Quitten waschen, schälen, halbieren und mit einem Apfelnussstecher das Gehäuse entfernen. Auf einem feinen Hobel in 1 mm dünne Stücke hobeln. Mit Zucker und Quittengelee in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Apfelsaft, Zitronensaft und Quittensaft ablöschen und Sternanis hinzugeben. Nun mindestens 20 Minuten köcheln lassen.

Für den Kräuterseitling:

Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach in etwa fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Pilzscheiben darin von beiden Seiten anbraten, bis sie außen knusprig sind. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Sherry ablöschen.

Mit Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft beträufeln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Kurz vor dem Servieren unterheben.

Für den Pistazien-Crunch:

Pistazien hacken und in einer Pfanne leicht anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 04. Dezember 2020