

Kaninchen-Rücken mit Morcheln und Lorbeer-Schaum

Für zwei Personen

Für die Morcheln:

4 große Morcheln	1 kleine Knoblauchzehe	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Thymian-Öl:

50 g Thymian	1 Zitrone, davon Abrieb	50 g Sonnenblumenöl
--------------	-------------------------	---------------------

Für den Milchhaut-Chip:

70 ml Vollmilch	Salz	Pfeffer
-----------------	------	---------

Für die Zwiebeln:

2 kleine weiße Zwiebeln	2 EL Weißweinessig	1 TL Honig
1 Prise Salz		

Für den Lorbeerschaum:

7 frische Lorbeerblätter	250 ml Vollmilch	Salz, Pfeffer
--------------------------	------------------	---------------

Für die Kondensmilch:

200 ml Vollmilch	200 ml Sahne	50 g Honig
Salz	Pfeffer	

Für den Kaninchenrücken:

2 Kaninchenrücken	1 Flocke Butter	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

10 Haselnüsse, ohne Schale

Für die Morcheln:

Große Morcheln raussuchen und putzen. Eine große Morchel einschneiden und in Butter und Knoblauch in einer Pfanne schwenken. Die restlichen Morcheln kleinschneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Thymian-Öl:

Thymian von den festen Stängeln befreien und mit dem Sonnenblumenöl und Zitronenschale im Standmixer mindestens 5 Minuten auf hoher Stufe mixen.

Das Öl soll ca. 60-70 Grad erreichen. Durch ein feinmaschiges Sieb passieren.

Für den Milchhaut-Chip:

Eine kleine neue beschichtete Pfanne ohne Kratzer erwärmen, Boden mit Vollmilch bedecken. Sobald Milch aufschäumt, nach ca. 5 Minuten, Hitze reduzieren. Sobald die Milch am Pfannenboden karamellisiert, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Palette vorsichtig lösen und wenden. Ca. 3 Minuten braten. Die aufschäumende Milch darf nicht gestört werden. Hier ist Geduld und Vorsicht gefragt. Die Milchhaut wird erst beim Abkühlen knusprig.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und halbieren, 8 Zwiebelschiffchen aus der halbierten Zwiebel lösen und die Schnittflächen in einer sehr heißen trockenen Pfanne schwarz rösten, mit dem Essig und Honig ablöschen, schwenken, salzen, zur Seite ziehen und mit Deckel garziehen lassen. Beim Servieren 4 Stück mit der kondensierten Milch, 4 mit dem Zitronenthymian-Öl füllen.

Für den Lorbeerschaum:

Klein geschnittene Lorbeerblätter in einen Papier-Teefilter geben und in der auf ca. 60 Grad erwärmten Milch ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis die Milch den Geschmack der Blätter angenommen hat. Ein etwas bitterer Geschmack ist hier erwünscht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit Milchaufschäumer zu einem steifen kleinporigen Schaum aufschäumen.

Für die Kondensmilch:

Milch, Sahne und Honig bei 80 Grad köcheln lassen und auf ca. 150 ml reduzieren, mit Salz und einer guten Menge Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren nochmal durchmischen.

Für den Kaninchenrücken:

Kaninchenrücken in einer heißen Pfanne in Öl zügig kurz rundherum karamellisieren, kurz mit Butter arrosieren, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und auf dem Brett ruhen lassen.

Für die Garnitur:

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rundherum rösten.

Isabella Farnleitner am 23. März 2023