

Kaninchen-Rücken, Wirsing-Pilz-Mantel, Topinambur-Püree

Für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Hühnerbrust	2-3 Steinpilze	2-3 braune Champignons
1 Schalotte	200 g Sahne	1 EL weißer Portwein
Öl	1 TL Salz + Salz	Pfeffer, Eiswürfel

Für den Kaninchenrücken:

1 Kaninchenrücken	2 Wirsingblätter	1-2 Zweige Petersilie
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für das Püree:

300 g Topinambur	500 ml Sahne	Butter
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Beurre blanc:

2 Schalotten	3 EL Butter	eiskalte Butter
100 ml Sahne	100 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Pimentkörner	1 TL Pfefferkörner
Zucker	Salz	

Für die Preiselbeeren: 2 EL Preiselbeeren

Für das Öl: Walnussöl 2 Pimentkörner

Für die Garnitur: 1 Zweig Petersilie

Für die Farce: Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Hühnerbrust mit Sahne, Portwein, 1 TL Salz und 1-2 Eiswürfeln in einen Multizerkleinerer geben und zu einer feinen Farce mixen. Farce durch ein Sieb streichen.

Pilze putzen. Schalotte abziehen. Schalotte in etwas Öl anschwitzen, dann Pilze dazugeben und kurz mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne geben und abkühlen lassen. Abgekühlte Pilze mit der Farce vermengen und alles erneut abschmecken.

Für den Kaninchenrücken: Wirsingblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchenhandtuch trocknen. Wirsingblätter mithilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Küchenhandtüchern plattrollen. Petersilienblätter abzupfen. Kaninchenrücken auslösen.

Die zuvor hergestellte Farce auf die Wirsingblätter streichen, mit Petersilienblättern und je einem ausgelösten Rücken belegen. Straff einrollen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen mit der Nahtseite nach unten anbraten. Dann wenden und die andere Seite anbraten. Päckchen in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad garen.

Für das Püree: Topinambur schälen und in Sahne weichkochen. Flüssigkeit (Sahne) abgießen und auffangen. Topinambur mixen und mit der aufgefangenen Flüssigkeit zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beurre blanc: Schalotten abziehen und klein schneiden. In etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Geflügelfond angießen und Wacholderbeeren, Pimentkörner und Pfefferkörner zugeben. Alles einkochen. Sud passieren und vor dem Servieren mit viel eiskalter Butter montieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Preiselbeeren: Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.

Für das Öl: Gericht mit Öl beträufeln und mit Piment garnieren.

Für die Garnitur: Petersilienblätter abzupfen und Gericht damit garnieren.

Nina Drenkelforth am 24. November 2023