

Kaninchen-Rücken im Wirsing-Mantel, Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für die Farce:

200 g Hühnerbrust	100 g Shiitake	1 Schalotte
200 g Sahne	1-2 Zweige Petersilie	Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Kaninchenrücken:

2 Kaninchenrücken	4 Wirsingblätter	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für das Püree:

300 g Pastinaken	50-100 g Butter	100-150 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte	Butter	eiskalte Butter
50 ml Sahne	200 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein
50 ml Gin	1 TL Wacholderbeeren	1 TL Pfefferkörner
gemahl. Piment	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

2 EL Preiselbeeren

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie	2 Pimentkörner
--------------------	----------------

Für die Farce: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hühnerbrust anfrieren lassen und mit kalter Sahne fein mixen.

Schalotte abziehen, Shiitake putzen. Schalotte und Shiitake fein schneiden. In etwas Öl anbraten, dann aus der Pfanne geben und abkühlen lassen. Abgekühlte Pilze mit der Fleischfarce und gehackter Petersilie vermengen und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kaninchenrücken: Kaninchenrücken auslösen und parieren.

Wirsingblätter in Salzwasser 2 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Auf ein Küchenhandtuch legen, trockentupfen und die Blattrippen herausschneiden. Wirsingblätter mithilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Küchenhandtüchern plattrollen.

Wirsingblätter mit der Farce bestreichen, mit Fleisch belegen, Seiten einklappen und stramm einrollen.

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

Für das Püree: Pastinaken schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und mit Butter und Sahne zu einem cremigen Püree mixen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Püree durch ein Sieb streichen.

Für die Beurre blanc: Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Gin ablöschen. Fond, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und einkochen lassen. Dann abseihen, dabei den Sud auffangen und zurück in den Topf geben. Sahne angießen, vor dem Servieren mit eiskalter Butter aufmontieren. Mit gemahlenem Piment, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Preiselbeeren: Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.

Für die Garnitur: Petersilienblätter abzupfen und Gericht mit Petersilie und Piment garnieren.

Sabine Waltner am 24. November 2023