

Sauerampfer-Suppe mit gebratenem Kaninchen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

50 g Sauerampfer	4 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
6 cl Weißwein	300 ml Geflügelfond	50 ml Sahne
1 Zitrone (Abrieb)	Butter, Zucker	
Salz	Pfeffer	

Für das Kaninchen:

2 Kaninchenrückenfilets à 60 g	2 Sch. Parmaschinken	50 g Butter
Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Suppe:

Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, und darin Schalotten und Knoblauch hellbraun anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren lassen. Mit Geflügelfond auffüllen und nochmal leicht einreduzieren. Sauerampfer abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Mit Butter und Sahne hinzugeben und pürieren. Schale einer Zitrone abreiben. Mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Kaninchen:

Kaninchen mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit Parmaschinken ummanteln. Butter in einem Topf erhitzen und aufschäumen lassen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kaninchenfilets mit aufgeschäumter Butter und Rosmarin am Zweig glasig braten.

Das Fleisch tranchieren.

Sauerampfersüppchen mit gebratenem Kaninchen auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 05. Mai 2017