

Kaninchen-Roulade

Für 2 Personen

2 Kaninchenrücken mit Bauchlappen	2 Zwiebeln	3 Zweige Rosmarin
30 g Walnusskerne	300 g Blattspinat	1 kleiner Hokkaidokürbi
1 EL Olivenöl	ca. 150 ml Gemüsebrühe	1 große Kartoffel, mehlig
3 EL Butter	1 TL Zucker	150 g Hähnchenbrustfilet
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
150 ml Hühnerbrühe		

Die beiden Kaninchenrücken so auslösen dass der Bauchlappen an einem Rückenfilet bleibt das andere Rückenfilet ganz auslösen, alles parieren. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Rosmarin und Walnüsse fein hacken. Spinat putzen und abtropfen lassen. Kürbis abwaschen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Hälfte der Zwiebeln anschwitzen, Kürbis zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Kartoffel schälen, würfeln und zum Kürbis geben. Zugedeckt weich dünsten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter restliche Zwiebeln anschwitzen, Rosmarin und Walnüsse zugebe, mit 1 TL Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Hähnchenbrustfilet in grobe Stücke schneiden und in einem Cutter mit Sahne und einer Prise Salz zu einer Farce pürieren. Den Kaninchenrücken mit Bauchlappen salzen, etwas Farce darauf streichen. 2/3 vom Zwiebel-Nuss-Gemisch darauf streuen, ein paar Spinatblätter drauflegen wieder mit Farce bestreichen und den ganz ausgelösten Kaninchenrücken darauf legen und einrollen. Mit Küchengarn binden. Roulade mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne (mit hitzestabilem Griff) mit 1 EL Butterschmalz rundherum goldbraun braten, dann im heißen Backofen ca. 10 Minuten garen. Wenn die Roulade gar ist, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratenansatz mit Hühnerbrühe ablöschen, kurz aufkochen und mit 1 EL kalter Butter binden, mit dem restlichen Zwiebel-Walnuss-Gemisch abschmecken. Weich gekochten Kürbis und Kartoffeln mit einem Pürierstab zu Püree mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Roulade aufschneiden, mit der Soße anrichten und Spinat und Kartoffel-Kürbis-Püree dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. Oktober 2009