

Crepinette und Roulade vom Kaninchen mit Wirsing

Für 4 Personen

1 Stück Schweinenetz	4 Kaninchenrücken	Salz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	12 getr. Öl-Tomaten	150 g Pancetta
150 g Maispoulardenbrustfilet	100 ml Sahne	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Butter	100 ml Kaninchenjus

Zusätzlich nach Belieben:

5 g eingelegte Trüffel	50 ml Trüffelsaft
------------------------	-------------------

Für den Wirsing:

300 g Wirsing	1 EL Butter	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2). Das Schweinenetz in kaltem Wasser gut wässern. Kaninchenrücken vorsichtig vom Knochen lösen. (Knochen für Deko sauber putzen.) 2 Kaninchenrücken mit Bauchlappen für die Roulade sauber putzen und vom Bauchlappen die Sehne entfernen. Den Rücken auf ein Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter und getrocknete Tomaten auf dem Rücken verteilen und fest eindrehen. Pancettascheiben gleichmäßig auf ein Blech überlappend legen und die Kaninchenroulade darin schön eindrehen. Dann das Kaninchen im Kühlschrank kurz kalt stellen. Für das Crepinette restlichen Kaninchenrücken putzen und die Sehne entfernen. Das Fleisch in drei gleichgroße Teile schneiden. Die Maispoulardenbrust klein schneiden und mit gekühlter Sahne im Cutter zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Rosmarin und Thymian waschen, trockenschütteln, fein hacken und dazugeben. Nach Belieben die Farce mit etwas Trüffelsaft und Stückchen vom Trüffel verfeinern. Das Schweinenetz gut ausdrücken und auf einem Brett gleichmäßig verteilen. Ein Stück Kaninchenfleisch von zwei Seiten mit Kräuterfarce einstreichen. Dann jeweils an jede Seite ein Stück Kaninchenfleisch anlegen. Anschließend in dem Schweinenetz einrollen. Die Roulade und das Crepinette in einer Pfanne vorsichtig mit etwas Butter von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garziehen lassen. Wenn das Kaninchen gegart ist alles in einer Pfanne nochmal mit Kaninchenjus schwenken. Vom Wirsing den Strunk ausschneiden, die Blätter waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Wirsingstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne einkochen lassen und den Wirsing dabei weich kochen. Den Wirsing mittig auf dem Teller verteilen. Die Kaninchenroulade und das Crepinette darauf setzen. Etwas Kaninchenjus angießen und zum Schluss den geputzten Knochen in das Crepinette stecken.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012