

Ballottine vom Kaninchen-Rücken, Karotten, Pfeffer-Soße

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

150 g ausgelöster Kaninchenrücken Rapsöl Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

200 g Hähnchenbrust 2 Eiswürfel 1 Handvoll Babyspinat
3 EL Sahne 1 Ei (Eiweiß) 1 EL Pistazienkerne
Salz Pfeffer

Für die Karotten:

1 gelbe Karotte 1 orange Karotte 1 Urkarotte
1 TL Butter Weißweinessig Muskatnuss, Salz

Für die Sauce:

200 ml Geflügelfond 1 Schalotte 100 ml Sahne
50 ml Madeira 1 TL Butter 1 EL weißer Balsamico
Salz weißer Pfeffer

Für das Kaninchen:

Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl kurz von allen Seiten anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Füllung:

Ei trennen. Hähnchenfleisch klein würfeln und mit Eiswürfeln, Eiweiß, Salz und Pfeffer in einer kleinen Moulinette mixen. Sahne nur nach und nach dazugeben, bis eine luftige Farce entstanden ist. Pistazien kleinhacken und zum Schluss unterheben. Die Farce zu einem Viereck auf Klarsichtfolie streichen. Im Format etwa 15 x10 cm.

Den Kaninchenrücken auf die Farce legen. Den Kaninchenrücken mit Babyspinat-Blätter bedecken. Dann mit der Folie die Farce um das Kaninchen wickeln und zu einer Rolle formen. Der Durchmesser sollte nicht größer als etwa 5-6cm sein. In die Enden jeweils einen Knoten schnüren und das Ganze zusätzlich in Alufolie wickeln. In einem Topf bei etwa 70-80 Grad die Rolle für etwa 10 Minuten pochieren. Vorsichtig auswickeln, kurz ruhen lassen und anschließend in Scheiben aufschneiden.

Für die Karotten:

Einen Topf mit Wasser und einen mit Essig aufstellen und erhitzen.

Karotten schälen, in Scheiben schneiden und die gelbe und orange Karotte im Wassertopf blanchieren. Die Urkarotte mit etwas Essig separat blanchieren, damit die Farbe erhalten bleibt. Dann alle drei Karotten zusammen kurz in einer Pfanne mit Butter anschwanken. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen und mit dem Madeira ablöschen. Etwas einkochen lassen und die Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken mit dem Mixstab pürieren.

Geflügelfond dazugeben und köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 28. Juni 2019