

Kaninchen-Keule, Pflaumen-Füllung, Rahm-Wirsing, Pilaw

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

2 Kaninchenkeulen	50 g Backpflaumen, ohne Kern	10 ml Armagnac
150 g rote Zwiebeln	500 ml Kalbsjus	50 ml Rotwein
25 ml roter Portwein	25 ml Balsamicoessig	Stärke
Butter	Zucker	Salz, Pfeffer, Öl

Für den Rahmwirsing:

250 g Wirsing	1 Schalotte	25 g Speckwürfel
100 g Sahne	25 g Butter	1 TL Stärke
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Pilaw:

150 g Langkornreis	1 Zwiebel	300 ml Hühnerfond
2 EL Butter	Meersalz	

Für das Kaninchen: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Pflaumen am Vortag in Armagnac einweichen.

Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Kaninchenkeulen aushöhlen und mit den in Armagnac eingelegten Pflaumen füllen. Mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und leicht anrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und Balsamicoessig und Kalbsjus dazugeben.

Alles köcheln lassen, bis die Kaninchen-Keulen nach ca. 20 Minuten gar sind. Danach die Keulen aus der Sauce herausnehmen und auf einem Teller stehen lassen.

Die Sauce reduzieren, bis sie kräftig genug ist. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke und etwas Butter binden.

Anschließend die Kaninchen-Keulen wieder in der Sauce erwärmen.

Für den Rahmwirsing: Den Wirsing ohne Strunk und Blattrippen in etwas dickere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken.

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Stärke leicht binden. Den Wirsing dazugeben.

Für den Pilaw: Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Zwiebel dazugeben, salzen und 3-4 Min anschwitzen. Den Langkornreis dazugeben und glasig dünsten. Hühnerfond zufügen und aufkochen lassen.

Einen gut schließenden Deckel auflegen und den Topf mit dem Reis für 17 Minuten in einen vorgeheizten Ofen geben.

Den Topf aus dem Ofen nehmen, den Deckel öffnen, mit einer Gabel den Reis lockern und die restliche Butter untermischen.

Den Reis abschmecken und je nach Gusto noch 1 Prise Meersalz dazugeben.

Die gefüllte Kaninchenkeule und den Reis anrichten, mit der Sauce beträufeln, den Rahmwirsing daneben setzen und servieren.

Zusatzzutaten von Tobias: Tobias hat keine Zusatzzutaten bestellt.

Nelson Müller am 20. August 2021