

Sauerkraut-Tortelloni im Pilzsud und Kaninchen-Rücken

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

1 Kaninchenrücken mit Knochen	2 EL körniger Senf	2 EL Mehl
1 EL Paniermehl	2 EL Rapsöl	Salz

Für den Sud:

50 g getrock. Steinpilze	150 ml Gemüsesud	0,5-1 EL Sojasauce
5 cl Madeira	1,5 EL gutes Olivenöl	Musaknuss
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Nudelteig:

150 g Semola	50 g Mehl, 00	1-2 Eier
Salz		

Für die Füllung:

50 g Sauerkraut, gegart	$\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel	100 g Ricotta
25 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ EL Butter	Musaknuss, Salz

Für die Fertigstellung:

1 Ei	Salz
------	------

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

Für den Kaninchenrücken: Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Kaninchenrücken auslösen, von Silberhäuten befreien und die übrigen Knochen grob hacken. Knochen für den Pilzsud zurücklegen.

Fleisch salzen, in Mehl wenden und von einer Seite mit Senf bestreichen.

Senfseite leicht mit Paniermehl bestreuen und in einer heißen Pfanne im Öl auf der Senfseite anbraten, dann wenden. Das Fleisch braucht ca. 3-5 Minuten in der Pfanne, danach im vorgeheizten Ofen ruhen lassen.

Für den Sud: Getrocknete Pilze sowie die Knochen des Kaninchenrückens (s.o.) im Gemüsesud aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann abpassieren und den Sud mit Sojasauce, Madeira, Olivenöl, einer Prise Muskat, einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer auf die Hälfte einkochen.

Für den Nudelteig: Aus Semola, Mehl, Eiern und Salz einen Teig herstellen. Teig gut kneten, dann in Folie einwickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Anschließend mithilfe einer Nudelmaschine möglichst dünne Bahnen ausrollen und in Quadrate schneiden.

Für die Füllung: Parmesan reiben. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit der Butter in einer Pfanne bräunen. Anschließend mit Sauerkraut, Ricotta und Parmesan vermengen und mit einer Prise Muskat und Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung: Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zwei Teigblätter über Eck mit wenig Eigelb bepinseln, die Füllung mittig platzieren, umschlagen und aus den entstandenen Dreiecken Tortelloni formen.

Pasta in kochendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und mitsamt den Stielen hacken.

Die Pasta im warmen Pilzsud mit gehackter Petersilie in leicht tiefen Tellern anrichten. Das Fleisch platzieren und servieren.

Björn Freitag am 23. Juni 2023