

Kaninchen-Filet an Wacholder-Rahm-Steinpilz-Knöpfl

Für 4 Personen

Kaninchenfilet:

4 Kaninchenfilets	2 Zwiebeln, weiß	0,5 l Rotwein, trocken und würzig
150 ml Geflügelfond	300 ml Sahne	1 EL Puderzucker
100 g Herbsthimbeeren	1 EL Wacholderbeeren	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer, schwarz	Cayennepfeffer

Knöpfl:

460 g Weizenmehl, Type 405	2 EL Weizengrieß	6 Eier, Größe M
1 Tasse Wasser	100 ml Brühe	2 TL Salz
4 Steinpilze, frisch	50 g Butter	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Kaninchenfilet:

Die Kaninchenfilets von eventuell vorhandenen Häutchen befreien, waschen und trocken tupfen. In einer hohen Pfanne Olivenöl erhitzen, die zuvor gesalzenen und gepfefferten Filets einlegen und bei nicht zu großer Hitze rasch von allen Seiten anbraten. Sie werden dabei nur schwach Farbe annehmen. Im vorgeheizten Backofen warmstellen. Die weißen Zwiebeln fein schneiden, etwas Puderzucker in das Bratfett stäuben karamellisieren lassen. Zwiebel in den Karamell geben und hell anschwitzen. Den Rotwein angießen und stark einreduzieren lassen. Danach den Geflügelfond zugeben. Nachdem die Wacholderbeeren in einem Mörser angequetscht wurden, kommen sie in ein Teesäckchen und werden ebenfalls in die Pfanne gegeben. Diese schon sehr würzige Mischung wird nun ebenso eingekocht. Jetzt kommen die Himbeeren, sowie die Sahne in die Reduktion und köcheln noch eine Weile. Nachdem die Soße auf die Hälfte eingekocht ist, wird das Teesäckchen mit den Wacholderbeeren herausgenommen und die Soße durchpassiert, alternativ mit dem Schneidstab bearbeitet. Zum Schluss wird die Soße mit Salz und Cayennepfeffer abgeschmeckt.

Knöpfl:

Die Steinpilze putzen, in Scheiben schneiden und in einem Esslöffel Butter anbraten. Abkühlen lassen. Mehl, Grieß, Eier, Wasser, Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben, die Zutaten rasch abschlagen. Die abgekühlten Steinpilze fein hacken und unter den abgeschlagenen Teig heben. Einen großen Topf Wasser und Brühe erhitzen, salzen. Den Teig portionsweise auf ein Knöpflesieb geben und mit einer Teigkarte in siedendes Wasser streichen. Sobald die Knöpfl an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warm stellen. Nach dem letzten Durchgang mit der restlichen Butter schwenken.

Alfons Schuhbeck am 26. September 2008