

# Kaninchen-Ragôut mit schwarzen Champignons

## Für vier Personen

1 Kaninchen, groß mit Innereien

### Soße:

4 Schalotten	6 Champignons, frisch	80 g Knollensellerie
40 g Staudensellerie	1 Zehe Knoblauch	80 ml Wermut
40 ml Madeira	2 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
1 Blatt Salbei	3 Pfefferkörner, weiß	0,5 TL Senfsaat
0,5 TL Korianderkörner	80 g Butterschmalz	400 ml Wasser
160 ml Sahne	0,25 Zitrone	Meersalz
Pfeffer, weiß	Kaninchenknochen, gehackt	

### Gemüse:

200 g Blumenkohlröschen	150 g Rettich	150 g Kohlrabi
200 g Möhren	Pfeffer	Salz
Zucker		

### Schwarze Champignons:

500 g Champignons, weiß	2 Schalotten	20 g Butter
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

### Kartoffelschaum:

200 g Kartoffeln, mehlig	250 ml Sahne	50 g Butter, braun
Muskat	Pfeffer	Salz

Das Kaninchen auslösen. Also das Rückenfilet ablösen und von sämtlichen Sehnen befreien. Die Keulen ablösen und komplett entbeinen. Die Bauchlappen abtrennen. Die Schultern ablösen, die restlichen Knochen klein hacken und mit zur Soße verwenden.

### Soße:

Die Schalotten, Champignons und beide Sellieriesorten putzen und grob schneiden. Die Knochen in Butterschmalz leicht anbraten, das Gemüse dazugeben und alles circa 20 Minuten zusammen anrösten. Mit dem Wermut und Madeira auf zweimal verteilt ablöschen und reduzieren. Alles mit kaltem Wasser knapp bedecken. Die Gewürze zugeben und circa eine halbe Stunde köcheln lassen. Die Sahne zugeben und weitere zehn Minuten leicht köcheln lassen. Alles passieren, mit etwas Zitronensaft, Schale, Salz und Pfeffer abschmecken und kräftig mit dem Mixstab durchmischen.

### Gemüse:

Den Blumenkohl in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker blanchieren. Den Rettich als kleine Kugeln ausstechen, Den Kohlrabi in Scheiben schneiden und diese mit einem kleinen Ring in kleinere Kreise ausstechen. Die Möhren in Zylinder schneiden. Das restliche Gemüse genauso wie den Blumenkohl blanchieren. Das Kochwasser zur Seite stellen und mit etwas kalter Butter aufmontieren. Darin das Gemüse glacieren.

### Schwarze Champignons:

Die Schalotten putzen und sehr fein würfeln. Die Champignons roh durch einen Fleischwolf drehen oder von Hand fein hacken. Auf ein flaches Blech streichen und an der Luft oxidieren lassen. Ab und zu umrühren bis alles schwarz ist. Die Pilzmasse auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen. Die Champignons und Schalottenwürfel mit Butter in einer breiten Pfanne anschwitzen und abschmecken.

### Kartoffelschaum:

Die Kartoffeln schälen und in wenig Salzwasser mit Deckel kochen bis sie weich sind. Abschüt-

ten und etwas vom Kochwasser aufbewahren. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Kochwasser, warmer Sahne und Butter übergießen. Würzen und mit einem Pürierstab so lange mixen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Konsistenz sollte die eines sehr dünnen Kartoffelpürees sein. Die Masse in eine Espuma Flasche füllen und mit zwei Gaspatronen befüllen – kräftig schütteln. Fleischzubereitung Die Kaninchenkeule und Rücken in 20 Gramm große Segmente schneiden. Die Leber und Nieren von allen

Häuten befreien. Die Bauchlappen konfieren:

In breite Streifen schneiden, kurz in Butter mit etwas Liebstöckel anbraten – würzen und dann in frischer Butter circa 30 Minuten sehr vorsichtig köcheln lassen. Verwenden sie so viel Butter, dass die Bauchlappen komplett in der Butter schwimmen. Sie können auch ein paar Kräuterzweige mit dazu geben und so den „Butterfond“ zusätzlich aromatisieren. Den Butterfond nach dem Garen im Kühlschrank aufbewahren. Diesen können sie dann mehrfach verwenden. Etwas geklärte Butter in die Pfanne und darin alle Fleischteile – bis auf die Bauchlappen – geben. Alles zusammen leicht anbraten und immer wieder schwenken – zwischenzeitlich etwas frische Butter, Salz und Pfeffer dazugeben und mit schwenken. Nach etwa zwei Minuten die Leber und Niere herausnehmen – nach drei Minuten das übrige Fleisch.

Anrichten:

Die schwarze Champignons in eine tiefe Schale geben und darauf etwas Kartoffelschaum sprühen. Die verschiedenen Gemüse und das Kaninchenfleisch, sowie die Bauchlappen schön verteilen. Die Kaninchensoße noch mal aufmixen und alles damit nappieren. Alles mit wenig Meersalz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen.

Johannes King am 11. Mai 2012