

Beschwipste Kaninchen-Keule auf Kartoffel-Morchel-Gemüse

Für vier Personen

Kaninchenkeulen:

| | | |
|------------------------|----------------|---------------------|
| 4 Kaninchenkeulen | 500 g Zwiebeln | 100 g Dörr-Pflaumen |
| 100 ml Zwetschgenbrand | Weißwein | Brühe |
| Rosmarin | Thymian | Knoblauch |
| Sternanis | Senfkörner | Pfeffer |
| Zucker | Salz | |

Gemüse:

| | | |
|----------------|----------------|-------------|
| 300 g Karotten | 300 g Sellerie | 200 g Lauch |
| Pfeffer | Olivenöl | Zucker |
| Muskat | Salz | |

Kartoffeln:

600 g Kartoffeln, fest

Morcheln:

| | | |
|----------------|-----------|----------|
| 100 g Morcheln | 1 Zwiebel | Rosmarin |
| Thymian | Knoblauch | Pfeffer |
| Zucker | Salz | |

Lorbeer-Olivenschaum:

| | | |
|-------------------|-----------------------------|-----------------------|
| 400 ml Sahne | 10 g Lorbeerblätter, frisch | 100 g Oliven, schwarz |
| 1 EL Butter, kalt | Pfeffer | Zucker |
| Muskat | Salz | |

Anrichten:

| | | |
|--------------|----------|-----------------|
| Essig, hell | Olivenöl | Blattpetersilie |
| Schnittlauch | Pfeffer | Zucker |
| Salz | | |

Kaninchenkeulen:

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer marinieren. Die geschnittenen Zwiebeln leicht mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser oder Brühe aufgießen, die marinierten Kaninchenkeulen dazugeben und weich kochen. Während des Kochvorgangs ein Gewürzsäckchen mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Sternanis und Senfkörnern zugeben. Die Keulen in Sud garen und herausnehmen. Die Dörrpflaumen mit dem Zwetschgenbrand aufmixen, mit dieser Paste bestreichen und im Backofen warm halten.

Gemüse:

Die Karotten schälen und würfeln. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat marinieren. Im eigenen Saft mit etwas Olivenöl garen. Ebenso mit dem Sellerie und dem Lauch verfahren.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln würfeln und im Kaninchensud garen.

Morcheln:

Die Morcheln circa drei Stunden in kaltem Wasser einweichen und gut waschen. Anschließend klein schneiden und zusammen mit einigen Zwiebelwürfeln, Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Lorbeer-Olivenschaum:

Die Sahne mit Lorbeerblättern und den klein geschnittenen Oliven erhitzen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat

nachschmecken. Vor dem Anrichten mit einem Zauberstab und kalter Butter aufschäumen.

Anrichten:

Die Kaninchenbrühe mit dem hellen Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwas Olivenöl zugeben. In diesem Sud alle Zutaten heiß ziehen und mit frischen Kräutern (Blattpetersilie und Schnittlauch) anrichten.

Stefan Marquard am 05. Oktober 2012