

# 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