

ZWEIERLEI VOM KANINCHEN MIT ERBSEN-KARTOFFEL-PÜREE, GEBACKENER SALZSCHALOTTE UND PORTWEINSAUCE



Zutaten: (für 10 Personen)

Kaninchen:

- 5 kleinere Kaninchen
- 600 g Hähnchenbrust
- 4 Eigelb
- 0,5l Rama Cremefine Schlagcreme
- 50 g Trüffel
- 250 g Trockenpflaumen
- N. B. Rapsöl
- N. G. Knorr Würzmix für Grill- und Pfannengerichte

Erbsen-Kartoffelpüree:

- 250 g Pfanni Püree Fix Fertig
- 500 g Grüne Erbsen
- 100 ml Rama Cremefine Schlagcreme
- 10 g Phase Butter Flavour

Salzschalotten:

- 10 Schalotten
- 500 g grobes Salz

Portweinsauce:

- 100 g Hellmann's Mayonnaise
- 50 g Preiselbeermarmelade

Linsensalat:

- N. B. Kaninchenknochen und -abschnitte
- 500 ml Portwein
- 50 g Zucker
- 2 Thymianzweige
- 1 Bund Röstgemüse
- N. G. Phase Professional Gold – wie Butter zu verwenden
- 1 EL Knorr Bratenjus pastös

Zubereitung:

Kaninchen:

Die Kaninchen in die einzelnen Fleischteile zerlegen. Dabei die Keulen und den Rücken hohl auslösen. Beim Rücken darauf achten, die Bauchlappen nicht einzuschneiden, die Knochen und die Abschnitte für die Sauce aufbewahren. Die Kaninchenlebern putzen, anbraten und in Würfel schneiden. Die Hähnchenbrust mit der Schlagcreme und dem Eigelb fein cuttern, die Leberwürfel dazugeben, mit Knorr Würzmix und Trüffel abschmecken. Den ausgelösten Rücken ausbreiten, das Geflügelbrät zwischen den beiden Rückenfilets aufstreichen und die Trockenpflaumen gleichmäßig darauf verteilen. Alles einrollen und in Alufolie einwickeln. Die Folie dient zur Formgebung. Die ausgelösten Kaninchenkeulen mit Knorr Würzmix würzen und ebenfalls in Alufolie einwickeln. Die Rückenrolle und Keulen in einer großen Pfanne in Rapsöl von allen Seiten anbraten und anschließend 12 Minuten bei 160 °C im Ofen garen. Die Folie überträgt die Hitze an das Fleisch und es entstehen leichte Röstaromen.

Erbsen-Kartoffelpüree:

Das Kartoffelpüree nach Anleitung zubereiten. Die Erbsen mit Schlagcreme und Phase Butter Flavour fein cuttern, unter das fertige Kartoffelpüree heben und abschmecken.

Salzschalotten:

Die Schalotten mit Schale hochkant ins Salz stellen und im Ofen bei 180 °C 15 Minuten backen.

Portweinsauce:

Die Abschnitte und ausgelösten Knochen der Kaninchen mit Röstgemüse anbraten, dann mit Wasser aufgießen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen. Den Zucker leicht karamellisieren, den Portwein zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Mit dem Kaninchenfond auffüllen, pastöse Bratenjus unterrühren und nach Geschmack mit Butter verfeinern.

Unser Tipp für den Take-away-Service:

Das Gericht eignet sich bereits hervorragend zum To-Go Geschäft.



AUCH GEEIGNET ALS
TO-GO GERICHT

