▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. November 2023 ▪
Tagesmotto „Geschmackssache“ mit Johann Lafer

Sabine Waltner

Kaninchenrücken im Wirsingmantel mit Pastinakenpüree, Beurre blanc und Preiselbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Farce:
200 g Hühnerbrust
100 g Shiitake
1 Schalotte
200 g Sahne
1-2 Zweige Petersilie
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Huhnerbrust anfrieren lassen und mit kalter Sahne fein mixen.

Schalotte abziehen, Shiitake putzen. Schalotte und Shiitake fein schneiden. In etwas Öl anbraten, dann aus der Pfanne geben und abkühlen lassen. Abgekühlte Pilze mit der Fleischfarce und gehackter Petersilie vermengen und Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kaninchenrücken:
2 Kaninchenrücken
4 Wirsingblätter
Butterschmalz, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Kaninchenrücken auslösen und parieren.

Wirsingblätter in Salzwasser 2 Minuten blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Auf ein Küchenhandtuch legen, trockentupfen und die Blattrippen herausschneiden. Wirsingblätter mithilfe eines Nudelholzes zwischen zwei Küchenhandtüchern plattrollen.

Wirsingblätter mit der Farce bestreichen, mit Fleisch belegen, Seiten einklappen und stramm einrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Päckchen mit der Nahtseite nach unten zuerst anbraten. Dann wenden und die andere Seite anbraten. Päckchen in den vorgeheizten Ofen geben und bis zu einer Temperatur von 55 Grad garen.

Für das Püree:
300 g Pastinaken
50-100 g Butter
100-150 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und mit Butter und Sahne zu einem cremigen Püree mixen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Püree durch ein Sieb streichen.

Für die Beurre blanc:
1 Schalotte
Butter zum Braten + eiskalte Butter zum Montieren
50 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
50 ml Gin
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner
Gemahlener Piment, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Gin ablöschen. Fond, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und einkochen lassen. Dann abseihen, dabei den Sud auffangen und zurück in den Topf geben. Sahne angießen, vor dem Servieren mit eiskalter Butter aufmontieren. Mit gemahlenem Piment, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Preiselbeeren:
2 EL Preiselbeeren, aus dem Glas

Preiselbeeren auf dem Püree anrichten.

Für die Garnitur:
1 Zweig Petersilie
2 Pimentkörner

Petersilienblätter abzupfen und Gericht mit Petersilie und Piment garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.