

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Februar 2018** ▪  
**Hauptgang & Dessert mit Alfons Schuhbeck**



**Doreen Hoppe**

**Kaninchenleber mit Bratkartoffeln und Grillzwiebeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Kaninchenleber:**

6 Kaninchenleber  
 2 EL Sherryessig  
 2 EL Portwein  
 2 EL Madeira  
 2 EL Rotwein  
 200 ml Rinderfond  
 20 g kalte Butter  
 4 EL Erdnussöl  
 1 Zweig Majoran  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Leber waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne in Erdnussöl bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten rosa rösten. Aus der Bratpfanne nehmen und warm stellen.

Bratsud aufheben und mit der Hälfte des Fonds und Sherryessig ablöschen. Majoranzweig mit in die Pfanne geben und am Ende entfernen. Die Flüssigkeit bei starker Temperatur kochen, anschließend Portwein, Madeira und Rotwein hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem restlichen Fond auffüllen und wieder einkochen lassen. Butter in Stücke schneiden und nach und nach hinzufügen. Hitze reduzieren und Butter durch schwenken schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Bratkartoffeln:**

6 kleine festkochende Kartoffeln  
 150 g Bacon  
 ¼ Bund Majoran  
 ¼ Bund krause Petersilie  
 2 EL ganzer Kümmel  
 2 EL Butterschmalz  
 Paprikapulver edelscharf, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bacon in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Anschließend herausnehmen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Baconpfanne mit Butterschmalz und Kümmel von beiden Seiten langsam anbraten. Petersilie und Majoran abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Bacon wieder hinzufügen, Kräuter unterheben und alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Grillzwiebeln:**

3 weiße kleine Zwiebeln  
 3 rote kleine Zwiebeln  
 5 EL flüssigen Honig  
 4 Zweige Thymian  
 Rapsöl, zum Einpinseln  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze mit Grillfunktion vorheizen. Zwiebeln abziehen und ein Kreuz bis fast zum Ende einritzen. Zwiebeln auf ein mit Alufolie ausgelegte Backblech setzen, Alufolie mit Rapsöl bepinseln. Thymian abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Honig und Thymian in die Zwiebeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 30 Minuten garen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.