

Lapin au Vin (Coq au Vin anstelle des Huhnes - Kaninchen) Schmorgurke und Pommés Macaire

Zutaten für 4 Portionen

Lapin au Vin:

1 Stück	Karotte
4 Stück	Champignons
1 Stück	Fenchel
2 Stangen	Staudensellerie
3	Gemüsezwiebeln
600 ml	Weißwein (Chardonnay)
400 ml	Geflügelfond
200 g	Crème fraîche
6	Kaninchenkeulen ca 1,3kg
6	Wacholderbeeren
10 Stück	Pfefferkörner schwarz
5 Stück	Nelke
5 Stück	Piment
3 Stück	Lorbeerblätter
60 g	Butter
20 g	Mehl
	Salz, Pfeffer, Zucker, weißer Balsamico

Schmorgurke:

2 Stück	Salatgurken
1	Gemüsezwiebel
1	Zitronensaft
50 g	Speckwürfel
	Salz, Pfeffer, Zucker

Pommés Macaire:

500 g	festkochende Kartoffeln
2 Stück	Eigelb
1	Gemüsezwiebel
½ Eßl.	Mondamin
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss gemahlen

Zubereitung

Lapin au Vin:

Karotte, 2 Gemüsezwiebeln, Fenchel und Champignons in Walnussgroße Stücke schneiden und mit Pflanzenöl in einem großen Topf goldbraun

anrösten. mit 400 ml Weißwein und 400 ml Geflügelfond ablöschen. Dann die Gewürze (Pfeffer, Nelke, Lorbeer, Piment, Wacholder) dazugeben. In einer Pfanne mit Öl die Kaninchenkeulen rechts und links anbraten und in den Topf geben. Bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel 1,5 Stunden schmoren lassen. Danach den Topf mit Inhalt über einem Sieb abtropfen lassen. Die Keulen kalt stellen und die passierte Soße auf etwa 400 ml reduzieren.

1 Gemüsezwiebel in feine Würfel schneiden (Brunoise) und mit 60 g Butter in einem Topf andünsten. 20 g Mehl dazu (Mehlschwitze) mit dem reduzierten Fond aufgießen und unter Rühren aufkochen lassen. 200 g Creme Fraiche, 200ml Weißwein dazugeben und mit Salz, Pfeffer und weißem Balsamico abschmecken.

Das Fleisch von der Kaninchenkeule abzupfen und in der Sauce warm ziehen lassen.

Schmorgurke:

Die Salatgurken längs halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Mit einem Messer kleine Stücke schneiden.

Kerngehäuse mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker mixen und anschließend durch ein Spitzsieb passieren.

Gemüsezwiebel in feine Würfel schneiden und In einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten, Salatgurken hinzugeben und beides anbraten. Mit dem Gurkenfond ablöschen und einkochen lassen.

Pommes Macaire:

Die Kartoffeln mit Schale auf einem Blech im Ofen bei 160°C ca. 1 Std. backen. Dann mit einem Messer halbieren und ausdampfen lassen (Kartoffel muss recht trocken sein).

Wenn die Kartoffel leicht abgekühlt ist mit einem Löffel aus der Schale in eine Schüssel kratzen.

Zwiebel in Brunoise schneiden, Eigelb und Mondamin hinzugeben. mit einem Holzlöffel zu einer homogenen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

auf der Arbeitsfläche etwas Mondamin ausstreuen und die Masse zu einer Rolle ausrollen. In 12 Stücke schneiden, danach in der Pfanne und etwas Pflanzenöl goldgelb ausbacken, dabei mehrmals wenden.