

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2020 ▪  
**Warenkorb „Kaninchenrücken, Romanesco, Zuckermais“  
mit Alexander Kumptner**



**Ann-Kristin Seidler**

**Kaninchen-Ravioli auf Romanesco-Bett mit Mais-Sahnesauce, Romanesco-Brösel und Parmesan-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Ravioli-Teig:**

1 Ei  
1 EL Olivenöl  
110 g Mehl  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl auf eine Ablage sieben und eine Mulde bilden. Ei und Öl in die Mulde geben und verrühren. Nach und nach 7 EL Wasser und Salz hinzugeben und immer mehr Mehl von der Seite in die Mulde rühren. Zum Schluss mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ggfs. kurz kühl stellen.

Teig in der Nudelmaschine fein ausrollen. Teig mit einer Ravioliform ausstechen, mit Farce der und den Kaninchen-Würfeln füllen und zusammenpressen. In Salzwasser kurz kochen.

**Für die Farce (Ravioli-Füllung):**

100 g ausgelöster Kaninchenrücken  
1 Knoblauchzehe  
Etwas Sahne  
1 EL getrockneter Rosmarin  
Chiliflocken, aus der Mühle  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Kaninchen waschen, trockentupfen und im Multi-Zerkleinerer zusammen mit der Sahne zu einer Farce verarbeiten. Knoblauch abziehen und Kaninchenwürfel mit Knoblauch, Rosmarin Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kaninchenwürfel (Ravioli-Füllung):**

100 g ausgelöster Kaninchenrücken  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Weißer Portwein, zum Ablöschen  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Kaninchen waschen, trockentupfen und Würfel vom Kaninchenrücken schneiden. Würfel mit Butter, Zwiebeln und der Knoblauchzehe scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein ablöschen.

**Für das Carpaccio:**

5 Röschen Romanesco  
2 rote Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
Weißer Portwein, zum Ablöschen  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Romanesco putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Romanesco in einer Pfanne mit den Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit weißem Portwein ablöschen.

**Für die Sauce:** Den Mais vom Kolben auslösen und scharf in Butter anbraten. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anbraten. Mit Sahne, Fond und Portwein ablöschen. Ggfs. Sud von den Kaninchenwürfeln (siehe oben) hinzugeben. Mindestens 5 Minuten köcheln lassen und dann grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggfs. mit Speisestärke und etwas Wasser andicken. Muskatnuss reiben und Sauce mit Muskat abschmecken.

4 vorgegarte Maiskolben  
1 Zwiebel  
100 g Butter  
150 ml Sahne  
125 ml Fleischfond  
75 ml Portwein  
15 g Speisestärke  
1 Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Brösel:** Kleine Röschen vom Romanesco schneiden, ganz kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Pekannüsse im Mörser mahlen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Romanesco mit Paniermehl und Pekannüssen knusprig anbraten.

3 Romanesco-Röschen  
1 Handvoll Pekannüsse  
3 EL Paniermehl  
Butter, zum Braten  
Eiswasser

**Für die Garnitur:** Parmesan reiben und kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Parmesan-Kreis 5 Minuten im Ofen knusprig backen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zerpfücken und das Gericht damit garnieren. Olivenöl über die Nudeln träufeln.

100 g Parmesan  
5 EL Olivenöl  
¼ Bund Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.