

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. Januar 2022** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Pia Sauber

**Zart gebratenes Kaninchen mit Raucharoma,
Parmesancreme, Reiberdatschi und Wintersalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kaninchen:

1 große fleischige Kaninchenhinterkeule
 5 EL Schwarztee
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kaninchenkeule auslösen und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Im Olivenöl bei geringer Hitze ohne viel Farbe ganz langsam garen. Mit Pfeffer würzen.

Schwarztee in einen Topf geben. Einen Dämpfeinsatz einsetzen und den Topf mit einem Deckel schließlich. Die Temperatur erhöhen, sodass der Tee anfängt zu verbrennen bzw. zu räuchern. Ist genug Rauch entstanden, das Fleisch für 2-3 Minuten in den Dämpfeinsatz legen und räuchern. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

Für die Parmesancreme:

100 g Parmesan
 250 g saure Sahne
 1 Zitrone
 1 EL Dijon-Senf
 1 EL Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. 6 Esslöffel Parmesan mit saurer Sahne, Senf, Weißweinessig, Salz und Pfeffer im Mixer cremig aufschlagen und durch ein Sieb passieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Creme mit Zitronenabrieb- und -saft abschmecken.

Aus restlichem geriebenen Parmesan einen Cracker in einer beschichteten Pfanne ausbacken.

Für die Reiberdatschi:

4 festkochende Kartoffeln
 2 Wachteleier
 Gesalzene Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Wachteleier unterrühren. In gesalzener Butter kross ausbraten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Wintersalat:

1 Radicchio
 1 Chicorée
 10 Cocktailtomaten
 ½ Granatapfel
 2 EL Rote Rettich Sprossen
 1 Schalotte
 4 Wachteleier
 1 TL Dijon-Senf
 1 EL Himbeeressig
 2 EL alter Balsamicoessig
 Flüssiger Honig, zum Abschmecken
 1 Prise Zucker
 2 EL Olivenöl
 Salz, Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio und Chicorée putzen. Tomaten abbrausen und Strunk entfernen. Wachteleier 4 Minuten kochen, abschrecken und pellen, dann halbieren. Schalotte abziehen und fein schneiden. Schalotte, Senf, Himbeeressig, Balsamicoessig, Honig, Zucker und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Radicchio, Chicorée und Tomaten kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing marinieren. Salat mit und Wachteleiern dekorieren. Granatapfelkerne herauslösen. Salat mit Granatapfelkernen und Sprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.