

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Februar 2020** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Wolfgang Summerer

**Kaninchenfilet im Speckmantel mit Weißweinsauce,
 Kartoffel-Zucchini-Stampf und Feldsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für das Kaninchenfilet:

4 parierte Kaninchenfilets à 100 g
 10 Scheiben Lardo
 1 EL Estragonsenf
 Albaöl, zum Braten

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Estragonsenf bestreichen und in Lardo einwickeln. Albaöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch 3 bis 4 Minuten ringsherum anbraten.

Für die Weißweinsauce:

250 ml lieblicher Weißwein
 1 EL Lauchsprossen
 50 g Butter
 50 g Crème fraîche
 1 TL Puderzucker
 Salz, aus der Mühle

Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Butter dazugeben, dann Crème fraîche und Puderzucker einrühren. Sauce einköcheln lassen. Mit Salz würzen. Kurz vor dem Servieren Lauchsprossen unterrühren.

Für den Kartoffel-Zucchini-Stampf:

350 g mehligkochende Kartoffeln
 2 Zucchini
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Zucchini putzen, halbieren und in den letzten 7 Minuten zu den Kartoffeln geben. Zucchini nach dem Kochen in Würfel schneiden. Butter in einem Topf auslassen und die Kartoffeln darin stampfen. Zucchinistücke unter den Kartoffelstampf heben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Feldsalat:

1 EL magere Speckwürfel
 100 g Feldsalat
 10 Walnusskerne
 1 EL Brantweinessig
 1 TL Honig

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Salat in eine Schüssel geben und mit Essig vermengen. Speckwürfel kurz in einer Pfanne braten und zum Salat geben. Walnüsse in Honig wenden und ebenfalls zum Salat geben.

Für die Garnitur:

Rote und grüne Brunnenkresse

Gericht mit Kresse dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.