

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. August 2021 ▪
Zusatzgericht von Nelson Müller



Mit Kaninchenleber gefüllter Kaninchenrücken mit Linsen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Vorbereitung des Kaninchens:
 2 ganze Kaninchen

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
 Das ganze Kaninchen zuerst ausnehmen. Dafür Nieren, Leber und Filet heraus schneiden. Ebenso die Keulen abschneiden und dabei den Muskelsträngen folgen. Mit dem Messer am Gelenk herunterschneiden und die Keulen auslösen.



Um eine Kaninchenkeule füllen zu können, eine Tasche einschneiden bzw. „hohl auslösen“. Dafür den Knochen freilegen: Links und rechts innerhalb des Knochens einschneiden, ebenso darunter. Das Fleisch bis zum Gelenk schieben und im Gelenk durchschneiden. Der Unterschenkelknochen kann abgetrennt werden, wenn Sie eine knochenfreie Keule möchten.

Zum Auslösen des Kaninchenrückens gibt es zwei Teile: Den Rücken mit Rippenknochen, den Sie auch als Kotelett verwenden können oder den Kaninchenrücken ohne Knochen.

Nelson verwendet für sein Gericht den Kaninchenrücken ohne Knochen und schneidet zum Auslösen am Rippenknochen und Bauchlappen entlang.

Für die Kaninchen-Füllung:
 200 g Kaninchenleber
 ¼ Bund Basilikum
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 2 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die weitere Verarbeitung den ausgelösten Kaninchenrücken flach auf ein Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Füllung Basilikumblätter abzupfen und draufgeben.

Kaninchenleber in Streifen schneiden und auf den Kaninchenrücken setzen. Kaninchen eng einrollen und mit dem Bindfaden wie einen Rollbraten festbinden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und gefülltes Kaninchen von allen Seiten anbraten, Butter hinzugeben und für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Für den Linsensalat:	Gemüsefond zum Kochen bringen, Beluga Linsen zugeben und 20
100 g Beluga Linsen	Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach rote Linsen
100 g Rote Linsen	zufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Linsen abkühlen
50 g Möhre	lassen, bis sie lauwarm sind, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
50 g Knollensellerie	Möhren, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden, in Salzwasser
50 g Lauch	blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
500 ml Gemüsefond	Linsen, Gemüsewürfel, Tomatensauce und Jus mischen und mit Salz,
4 EL Ketchup	Pfeffer, Balsamico und Koriandersaat abschmecken. Schnittlauch fein
4 EL Kalbsfond	hacken und unterheben.
Balsamico, zum Abschmecken	
2 Halme Schnittlauch	
Gemahlene Koriandersaat, zum	
Abschmecken	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	
Eiswasser	

Den Linsensalat in tiefe Teller geben. Das Kaninchen tranchieren und dazu legen. Etwas von der von der Bratenbutter aus der Pfanne hinzu geben und mit Wildkräutersalat garnieren.