

Kaninchenfilet an Kerbel-Rieslingrahm mit Shiitake und Ingwergemüse

Kategorie	Fleischgerichte
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Chefkoch
Zubereitung	45 Minuten

Ein leichtes, bekömmliches Vorfrühlingsgericht, das durch die Kombination von süsslichem Kerbel und frischem Ingwer überrascht. Die cremige Sauce verbindet und bereichert mit leichter, aromatischer Säure die Geschmackspalette.



Mise en place

4 Karotten, geschält und längs geviertelt
1 kleiner Romanesco, gewaschen und in einzelne Röschen geteilt

1 Frühlingszwiebel, geputzt, vom hinteren Drittel befreit, längs halbiert und diagonal in Streifen geschnitten
1 EL Bratbutter

40 g Ingwer, geschält und sehr fein gewürfelt
2 EL Olivenöl
1 TL Milerb-Kerbel
80 g Shiitake-Pilze, vom harten Teil des Strunks befreit und in Streifen geschnitten.
Salz, Pfeffer

250 g Kaninchenfilet
2 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer
Paprika

2 dl Riesling
1 dl Geflügelfond
1 Prise Curry
1/2 TL Honig
1 TL Milerb-Kerbel
1 dl Vollrahm, geschlagen

Zubereitung

1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Karotten und Romanescoröschen ca. 5 Minuten knackig garen, abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Ofen auf 80°C einstellen, eine Servierplatte hineingeben.

Eine grosse Bratpfanne nehmen. Die Frühlingszwiebel in der heissen Bratbutter ganz kurz garen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Jetzt in dieser Pfanne den Ingwer mit dem Olivenöl anbraten. Nach ca. 1 Minute Milerb-Kerbel dazugeben, umrühren. Dann die Pilze dazugeben und alles unter Rühren garen, bis die Pilze zusammenfallen. Die Karotten und den Romanesco ebenfalls in die Bratpfanne geben, alles salzen und pfeffern und gut umrühren, warm halten.

Die Kaninchenfilets von allen Seiten salzen, pfeffern und mit wenig Paprika abschmecken und in der heissen Bratbutter von allen Seiten kräftig anbraten, dann im 80°C heissen Ofen auf der Servierplatte ca. 5-8 Minuten (je nach Grösse der Stücke) garziehen lassen.

Den Bratenfond mit dem Riesling ablöschen, um die Hälfte einreduzieren. Anschliessend den Geflügelfond dazugeben, ebenfalls um die Hälfte einreduzieren. Jetzt mit Curry, Honig, Pfeffer und Milerb-Kerbel abschmecken und den Schlagrahm unterrühren.

Zum Servieren die Kaninchenfilets längs diagonal halbieren. Einen Saucenspiegel in die Teller giessen, dabei ca. 4 EL Flüssigkeit aufsparen. Das Gemüse mit den Pilzen und den Kaninchenfilets darauf anrichten, mit den Frühlingszwiebeln bestreuen und alles mit der restlichen Flüssigkeit beträufeln.