

REZEPT

In Olivenöl confierte Kaninchenkeulen mit frischen Pfifferlingen

für 4 Personen

Zutaten:

Kaninchenkeulen:

4 Kaninchenkeulen
Salz, Pfeffer
1 l Olivenöl

Zubereitung:

Das Öl mit den Kräutern auf 65°-70°C erwärmen. Die Keulen salzen und Pfeffern, in das Olivenöl hineinlegen und ca. 25 min garen – danach herausnehmen und kurz ruhen lassen.

Pfifferlingsragout:

200 g Pfifferlinge
1 EL Butter
1 EL Schalotten gehackt
Salz, Cayenne
1 TL Schnittlauch
1 EL Butter zum binden

Butter in einer Pfanne mit Schalotten und den geputzten und gewaschenen Pfifferlingen ansautieren, etwas Saft ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Flüssigkeit mit etwas Butter abbinden, den Schnittlauch dazu, kurz durch schwenken, nochmals abschmecken.

Pilzcremé:

150 g Schalotten
1 EL Butter
200 g Pilzreste
50 g Weißwein
500 g Rinderbrühe oder Tomatenessenz
200 g Sahne
1 EL fein geriebene Kartoffel
Salz
Pfeffer

Butter in einem Topf schmelzen, die Schalotten andünsten, die gewaschenen Pilzreste dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Aufkochen lassen, mit der Kartoffel abbinden und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend die Sahne zugeben, nochmals aufkochen lassen, das Ganze durch ein Sieb passieren und evtl. nochmals abschmecken.

Anrichten:

Die Pfifferlinge in tiefe Teller verteilen, mit dem Pfifferlingsud übergießen, die Kaninchenkeulen auflösen, in Stücke schneiden und auf die Pilze legen. Die Pilzcreme mit einem Stabmixer aufschäumen und über das Kaninchen gießen.