

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 20. August 2021 ▪
Finale mit Nelson Müller



Finalgericht

Geschmorte Kaninchenkeule mit Backpflaumen-Füllung, Rahmwirsing und Pilaw

Zutaten für zwei Personen

Für das Kaninchen:

2 Kaninchenkeulen
 50 g Backpflaumen, ohne Kern
 10 ml Armagnac
 150 g rote Zwiebeln
 500 ml Kalbsjus
 50 ml Rotwein
 25 ml roter Portwein
 25 ml Balsamicoessig
 Stärke, zum Binden
 Butter, zum Binden
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Neutrales Öl, zum Braten

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Pflaumen am Vortag in Armagnac einweichen.

Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Kaninchenkeulen aushöhlen und mit den in Armagnac eingelegten Pflaumen füllen. Mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und leicht anrösten. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und Balsamicoessig und Kalbsjus dazugeben.

Alles köcheln lassen, bis die Kaninchen-Keulen nach ca. 20 Minuten gar sind. Danach die Keulen aus der Sauce herausnehmen und auf einem Teller stehen lassen.

Die Sauce reduzieren, bis sie kräftig genug ist. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Stärke und etwas Butter binden.

Anschließend die Kaninchen-Keulen wieder in der Sauce erwärmen.

Für den Rahmwirsing:

250 g Wirsing
 1 Schalotte
 25 g Speckwürfel
 100 g Sahne
 25 g Butter
 1 TL Stärke
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Wirsing ohne Strunk und Blattrippen in etwas dickere Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken.

Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Die Sahne dazugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Stärke leicht binden. Den Wirsing dazugeben.

Für den Pilaw: Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Zwiebel dazugeben, salzen und 3-4 Min anschwitzen. Den Langkornreis dazugeben und glasig dünsten. Hühnerfond zufügen und aufkochen lassen.

150 g Langkornreis
1 Zwiebel
300 ml Hühnerfond
2 EL Butter
Flor de Sal Sri Lanka, zum Würzen

Einen gut schließenden Deckel auflegen und den Topf mit dem Reis für 17 Minuten in einen vorgeheizten Ofen geben.

Den Topf aus dem Ofen nehmen, den Deckel öffnen, mit einer Gabel den Reis lockern und die restliche Butter untermischen.

Den Reis abschmecken und je nach Gusto noch 1 Prise Flor de Sal Sri Lanka dazugeben.

Die gefüllte Kaninchenkeule und den Reis anrichten, mit der Sauce beträufeln, den Rahmwirsing daneben setzen und servieren.

Zusatzzutaten von Tobias: *Tobias hat keine Zusatzzutaten bestellt.*

Zusatzzutaten von Stephan: *Den Rosmarin hat Stephan beim Anbraten der Kaninchenkeule verwendet. Die Orangenschale hat er abgerieben und damit den Reis verfeinert. Danach hat er die Orange ausgepresst und den Saft zur Sauce beim Kochen des Kaninchens gegeben. Mit dem Kümmel hat er den Rahmwirsing verfeinert.*

Rosmarin, Orange, gemahlener Kümmel

▪ **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.