

**|„Stadt, Land, Lecker“ vom 27. Oktober 2018|
Rezept von Sergio Olmedo**



Conejo con cebolla y patas de cangrejo (Kanincheneintopf mit Krabben, Zwiebeln und Gambas de Soller) sowie Pa amb oli (Mallorquinisches Tomatenbrot)

Dieses Rezept einen „Eintopf“ zu nennen ist irgendwie unangemessen: Zu edel sind die Zutaten. Aber im Grunde bleibt auch dieses Gericht ein einfaches Bauernessen, auch wenn die begehrten Gambas de Soller, eine leuchtend rote Garnelenart, darin verarbeitet werden und Krabbenbeine – früher waren diese Zutaten auch für einfache Bauern durchaus erschwinglich. Immer noch erschwinglich und auf der Insel beliebt ist Kaninchen, die Hauptzutat dieses eigentlich rustikalen Schmorgerichts. Dazu gibt es eine Spezialität, die es auf der ganzen Insel auch in den einfachsten Restaurants gibt: Pa amb oli – geröstetes Brot, das mit der Rammelet-Tomate und Olivenöl eingerieben wird. Einfach, aber einfach lecker.

Zutaten für den Kanincheneintopf:

1	Kaninchen
200 g	Krabbenbeine (oder zwei große, ganze Krabben)
4	Gambas de Soller
1	Zwiebel
100 g	Schweineschmalz
100 ml	Olivenöl
1	Chilischote
1 Knolle	Knoblauch
1	süße Paprika
300 ml	Hühnerbrühe
100 ml	Weißwein
	Lorbeerblätter, Majoran, Thymian, Fenchel
	Petersilie
	feines Salz
	weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Falls sie ganze Krabben eingekauft haben, zunächst die Beine der Krabben (und ggfs. Scheren) aus den Gelenken drehen und an den Zwischengelenken durchtrennen. Der Körper der Tiere enthält in der Regel kein verwertbares Fleisch.
2. Die Krabbenbeine in Schmalz und Öl anbraten. Danach zur Seite stellen.
3. Die Gambas de Soller von ihren Panzern befreien: Dazu Kopf abziehen, mit einer Schere am Rücken aufschneiden, Fleisch entnehmen. Eventuell vorhandene Därme ziehen.
4. Den Kopf des Kaninchens abtrennen. Den Körper mit Knochen in circa fünf Zentimeter große Würfel zerhacken. Für diese Arbeit benötigen Sie ein Hackmesser oder Küchenbeil sowie einen stabilen Hackblock. **Verletzungsgefahr! Bitten Sie ggfs. Ihren Metzger, Ihnen diese Arbeit abzunehmen.**
5. Das Kaninchen nun mit Salz und Pfeffer würzen und bis zur leichten Bräunung braun braten. Zunächst wieder entnehmen und zur Seite stellen.
6. Im selben Topf den Knoblauch und die Zwiebel andünsten. Kräuter hinzufügen, sowie die Chilischote und die süße Paprika.
7. Dann das Kaninchen, den Weißwein, die Brühe und die Krabbenbeine hinzufügen. 30 Minuten langsam köcheln lassen, nochmals abschmecken. Danach ist der Eintopf eigentlich fertig, aber:
8. Dazu kommen noch Kaninchen-Hackbällchen:

Zutaten für die Kaninchen-Hackbällchen:

420 g	Kaninchenfleisch (ohne Knochen)
80 g	Iberischer Speck
75 g	Weißbrot (in Milch eingeweicht)
20 g	Pinienkerne
35 ml	Sherry
	Würzmischung „Cuatro Especies“ (bestehend aus Nelke, Pfeffer, Zimt, Muskat)
	Salz, Pfeffer
	Hühnerbrühe

Zubereitung:

1. Kaninchenfleisch und Speck entweder sehr fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen.
2. Mit eingeweichtem Weißbrot, Sherry, Gewürzen und Salz vermischen
3. Trocken in einer Pfanne geröstete Pinienkerne hinzugeben.
4. Die Masse gut vermengen, kleine Klößchen formen und in fast kochender Hühnerbrühe langsam garziehen lassen. Danach zum Eintopf geben oder erst beim Anrichten dazulegen.

Zutaten für die Beilage: Topinambur-Püree:

500 g	Topinambur
100 ml	Milch
100 ml	Hühnerbrühe
40 g	Butter
	Salz
	Weißer Pfeffer
	Rosmarin
	Knoblauch

Zubereitung:

1. Die Topinambur schälen, klein schneiden und mit Gemüsebrühe und Milch sowie den Gewürzen circa 30 Minuten weichkochen.
2. Mit einem Schneebesen oder einem Kartoffelstampfer die Topinambur zerdrücken und so lange weiter bearbeiten, bis ein cremiges Püree entsteht. Abschmecken und abschließend noch ein Stück Butter unterziehen.

Zutaten für das Topping: Zwiebel-TOffee und Salicornia-Knospen:

40 g	Schweineschmalz
250 g	Zwiebeln
250 g	Salicornia (Meeresspargel)
60 ml	Weißwein
	Xanthan (pflanzliches Bindemittel)
	Olivenöl
	Feines Salz
	„Es Trenc“-Salz
	Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Die in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln scharf anbraten und etwas Farbe nehmen lassen. Über einen Zeitraum von 60 Minuten immer wieder mit Weißwein ablöschen. Dadurch werden die Zwiebeln süß.
2. Mit Xanthan binden, falls nötig.
3. Den Salicornia oder auch Meeresspargel kurz in Olivenöl anschwitzen, salzen und pfeffern. Die Komponenten können nun zusammen angerichtet werden.

Dazu gibt es **Pa amb oli**: Hierzu werden Weißbrotscheiben zunächst geröstet. Weiche mallorquinische Ramallet-Tomaten werden nun über das Brot gerieben. Dann noch etwas Olivenöl, Knoblauch und Salz darüber geben, fertig ist das mallorquinische Tomatenbrot.

Bonusrezept: Crema Catalana

Zutaten:

50 g	Speisestärke
750 ml	Milch
6	Eigelb (Kl. M)
50 g	Zucker, und 4-5 EL zum Bestreuen
½	unbehandelte Zitrone (fein abgeriebene Schale)

Zubereitung:

1. Speisestärke in 150 Milliliter Milch auflösen. Eigelb und Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Stärkemilch dazugeben und gut verrühren.
2. 600 Milliliter Milch aufkochen, Zitronenschale dazugeben. Unter Rühren heiß zum Eigelb gießen.
3. Eiernmilch erneut in den Topf gießen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche Creme entsteht.
4. Vom Herd nehmen, kurz bevor die Creme anfängt zu kochen. In ein kaltes Wasserbad stellen, um den Garprozess zu unterbrechen.
5. In vier Schalen (à 150 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen. Mit vier bis fünf Esslöffeln Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner oder einem Brenneisen karamellisieren.