



hr1-DOLCE VITA

Anna Sgroi

Involtini von der Kaninchenkeule mit Perlzwiebeln und jungen Möhren für 4 Personen

ZUTATEN

Kaninchen-Involtini:

4 Kaninchenkeulen (à ca. 250 g, die
Oberschenkelknochen ausgelöst)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 EL Erdnussöl
50 ml Weißweinessig
100 ml trockener Weißwein

Zum Anrichten:

250 g heiße Geflügel-Demi-Glace

Gemüse:

400 g frische Perlzwiebeln
1 Bund junge Möhren
150 ml Weißweinessig
200 ml trockener Weißwein
200 ml Mirin (Reiswein)
Salz
2 Lorbeerblätter
10 g Butter
2 Zweige frischer Thymian
1 Zweig frischer Rosmarin
100 g bittere grüne Oliven (aus
Süditalien), entkernt
2 getrocknete Tomatenfilets, in Julienne
geschnitten
½ Zitrone

ZUBEREITUNG

Kaninchen-Involtini:

Die Kaninchenkeulen rundherum mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Thymianblätter und die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Die Kaninchenkeulen mit den Kräutern füllen, mit Küchengarn fest umwickeln und fixieren. 1 EL Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kaninchenkeulen darin von allen Seiten anbraten. Dann mit dem Weißweinessig und dem Weißwein ablöschen.



hr1-DOLCE VITA

Die Pfanne in den auf 80°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen schieben und die Involtini fertig garen. Anschließend das restliche Erdnussöl erhitzen. Die Involtini darin rundherum knusprig braten.

Gemüse:

Die Perlzwiebeln schälen. Die Möhren schälen und quer in 7 cm breite Scheiben schneiden. Den Weißweinessig, den Weißwein und den Mirin aufkochen. Das Gemisch leicht salzen und die Lorbeerblätter dazugeben. Die Perlzwiebeln darin köcheln, bis sie weich sind, dabei den Sud reduzieren. Die Möhren in sprudelnd kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, abtropfen lassen und zu den Perlzwiebeln geben. Das Gemüse beiseite stellen. Vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kräuterzweige, das Perlzwiebel-Karotten-Gemüse, die Oliven und die getrockneten Tomaten dazugeben. Den Pfanneninhalt behutsam durchschwenken und erwärmen. Das Gemüse mit Salz und frisch gepressten Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Das erwärmte Perlzwiebel-Möhren-Oliven-Gemüse auf vier Teller verteilen und kreisförmig anrichten. Die Kaninchen-Involtini in je zwei bis drei gleich große Stücke schneiden und mittig auf das Gemüse setzen. Zum Schluss die heiße Geflügel-Demi-Glace über die Involtini träufeln.

Rezept aus dem Buch:

Stephanie Bräuer

Frauen an den Herd! Wie Spitzenköchinnen die Sterne vom Himmel holen

Christian Verlag

ISBN 978-3-95961-243-2