Kaninchen mit Kohlsprossen und Waldpilzen

Ein kulinarischer Genuss für besondere Anlässe: Rezept für zartes Kaninchen mit Kohlsprossen und Waldpilzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

850 g	Kaninchenfleisch (vom Rücken)
650 g	Rosenkohl
650 g	Kloßteig
50 g	Pilze
30 g	Zwiebel
20 g	Speckwürfel
30 g	Butter
Nach Belieben	Öl (zum Anbraten)

Für die Sauce

50 g	Pfeffer
100 ml	Schlagobers
150 ml	Wildfond
50 g	Butter
20 g	Zwiebel
20 ml	Rotwein

Zubereitung

1. Für das feine Kaninchen mit Kohlsprossen und Waldpilzen zu Beginn die Waldpilze vorbereiten: Frischhaltefolie auslegen, den Kloßteig darauf platzieren. Mit dem Nudelholz auf 1 Zentimeter Stärke ausrollen. Die Waldpilze putzen und klein schneiden. Zwiebel abziehen

und fein hacken.

2. Die Zwiebeln und Waldpilze in einer Pfanne mit Butter anbraten, anschließend gleichmäßig auf den Kloßteig verteilen. Den Teig mit der Folie einrollen und fest mit Alufolie umwickeln, die Enden fest eindrehen. Im Dampfgarer oder Wasserbad bei 80 Grad für 90 Minuten dämpfen lassen.

3. Rechtzeitig vor Ende der Garzeit Fleisch und Sauce vorbereiten: Den Ofen auf 130 Grad vorheizen. Etwas Öl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen. Den Kaninchenrücken bei starker Hitze von allen Seiten kräftig anbraten. Mit der Pfanne in den Ofen schieben und rund 15 Minuten backen lassen.

4. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Eine Schüssel mit eiskaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen. Die Kohlsprossen waschen, putzen, Stielansätze so weit abschneiden, dass die Blätter sich von selbst ablösen.

5. Die Blätter für eine halbe Minute im sprudelnd kochenden Wasser blanchieren, mit einem Sieb herausnehmen, unverzüglich in das Eiswasser tauchen und abschrecken. Anschließend abtropfen lassen.

6. Die Zwiebel häuten und fein hacken, den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zuerst Zwiebel- und Speckwürfel anrösten, dann die abgetropften Kohlsprossenblätter zufügen und alles gründlich durchschwenken.

7. Die Zwiebel für die Sauce pellen und fein hacken. Butter in einen Topf geben und zerlassen. Die Zwiebelwürfel anrösten, mit dem Rotwein ablöschen. Wildfond und Schlagobers zufügen. Grüne Pfefferkörner zerstoßen und einrühren. Bei geringer Temperatur 10 Minuten leicht köcheln lassen.

8. Die Pilzroulade aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Den Kaninchenrücken ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit den Kohlsprossen dekorativ auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.

Tipp

Zum Kaninchen mit Kohlsprossen und Waldpilzen kann man zusätzlich Preiselbeeren reichen. Als Garnitur eignen sich frische Kräuter. Als weitere Beilage passt Feldsalat oder ein gemischter Salat.