

## **AUFGETISCHT AM SONNTAG - MITTELKÄRNTEN**

### **KANINCHEN MIT ROTEN RÜBEN, APFELKREN UND SELLERIE**

von MARKUS RATH

Für 6 Personen:

1 Kaninchen (ca. 1,5 kg, zerteilt, auch Knochen und Innereien),  
Meersalz, Pfeffer,  
4 EL Butter,  
2 Knoblauchzehen mit Schale,  
je 1 TL Pfeffer und Koriander,  
4 Zwiebeln (gehackt),  
1 Tomate (klein geschn.),  
je 6 cl Weinbrand und Madeira,  
10 cl Weißwein,  
1 l Hühner- oder Selleriefond,  
Butterpapier,  
3 Thymianzweige

### **KANINCHENKNÖDEL**

1 Dotter,  
40 g Crème fraîche,  
100 ml reduzierter Schmorfond,  
Petersilie,  
Mehl,  
Ei,  
Brösel zum Panieren

## CONFIERTER RÜCKEN

1/4 l Kocholivenöl,  
1 Knoblauchzehe,  
1 Thymianzweig,  
Rücken (zugeputzt)

## SELLERIEPÜREE

1 Sellerieknolle,  
1/2 l Milch,  
Wasser,  
Salz, Pfeffer,  
Muskat,  
3 EL Butter,  
Knoblauch,  
Zwiebel,  
Koriander

## APFELKREN

1 Apfel,  
1 TL frisch geriebener Kren,  
Salz, Pfeffer,  
Zitronensaft

Die Schultern und Keulen beidseitig kräftig salzen und pfeffern. In einem Schmortopf oder Bräter Butter mit Knoblauch, Pfeffer und Koriander aufschäumen und darin das Fleisch ringsum braun anbraten. Zwiebeln zugeben und Farbe annehmen lassen, dann Tomaten zufügen und nach und nach mit Weinbrand, Madeira und Weißwein untergießen - immer zuerst die komplette Flüssigkeit verkochen lassen, bevor man weiter aufgießt.

Mit Fond auffüllen, mit Butterpapier bedecken und im Rohr bei 160° C weich dünsten. Dann das Fleisch herausnehmen, die Sauce passieren, auf die gewünschte Konsistenz bringen und mit der restlichen Butter und Thymian vollenden.

Das geschmorte, abgekühlte Fleisch vom Knochen lösen und aus der Keule 6 gleich große Stücke schneiden. Den Rest in kleine Würfel schneiden; mit dem Dotter, Crème fraîche, dem reduzierten Jus und Petersilie zu einer Masse verrühren und 4 Std. kalt stellen. Dann aus der Masse Kugeln mit 3 cm Ø formen, in Mehl, Ei und Brösel panieren und bei 180° C goldbraun backen.

Tipp: Die Knödel eignen sich perfekt zum Einfrieren und passen auch sehr gut zu Sauerkraut!

Olivenöl mit Knoblauch und Thymian auf 50° C erhitzen und den Rücken im Rohr bei 55° C 1 Std. rosa garen.

Sellerie schälen (Schale behalten), in Würfel schneiden, mit Milch und Wasser bedecken, salzen und bei mittlerer Hitze weich kochen. Danach abseihen und mit Butter und Gewürzen im Standmixer mixen. Bei Bedarf etwas Kochwasser nachgießen. Mit der Schale und den Kaninchenknochen, Knoblauch, Zwiebel, Pfeffer und Koriander mit kaltem Wasser einen Fond kochen (Dauer ca. 1 Std.), mit dem Schulter und Keule untergossen werden.

Für den Apfelkren Apfel schälen, fein reiben, Kren zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. etwas Zitronensaft zugießen.

Die roten Rüben in Wasser mit Kümmel und Salz kalt zustellen und ca. 2 Std. weich kochen. Aus dem Kochwasser heben und ohne sie abzuschrecken kalt werden lassen, dann mit Latexhandschuhen schälen. Nun in 12 dünne Scheiben schneiden (Wurstmaschine) und mit Apfelkren zu Tascherln formen, mit Olivenöl beträufeln, mit Klarsichtfolie abdecken und zu dem pochierten Rücken ins Rohr zum Warmhalten geben. Dann mit Parisienne- Ausstecher 24 Kugeln stechen und mit Butter und etwas Rote-Rüben-Kochfond am Herd wärmen.

Die restlichen Roten Rüben in einen Topf mit Butter, Obers und Essig geben, würzen und erhitzen. Mit dem Standmixer zu einem Püree verarbeiten.