



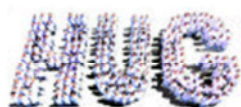
HUG Mini Snack-Tartelettes 4.2 cm – Kaninchenrolle mit Bündnerfleisch Kürbis-Mango-Ananas Chutney Currytartelettes

Rezept von Daniel Schmidlin, Eidg. dipl. Küchenchef/PI

Zutaten:

Rezept für 10 HUG Mini Snack-Tartelettes 4.2 cm

6 Tranchen	Bündnerfleisch
80 g	Kaninchenrückenfilets (ca. 180g)
50 g	Rahm
	Salz, Pfeffer
	Cognac
	Sesamöl
	Knoblauchzehe
30 g	Zucker
80 g	Wasser
30 g	Weisswein
30 g	Weissweinessig
20 g	Zwiebeln fein geschnitten
60 g	Kürbis in feine Würfel geschnitten
60 g	Ananas in feine Würfel geschnitten
60 g	Thai Mango in feine Würfel geschnitten
60 g	Apfel in feine Würfel geschnitten
Wenig	Koreander fein geschnitten
Wenig	Peperonicini fein geschnitten
0.5 g	Senfsamen
30 g	Honig
	Curry mild
	Sesamöl
20 Stk	Sprossen
Wenig	Sauerrahm mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt





Vorbereitung / Zubereitung:

Kaninchenrückenfilet parieren. Zwei feine, gleichmässig lange Streifen schneiden. Das restliche Fleisch in Würfel schneiden. Diese mit Salz würzen und im Kutter fein mixen. Rahm begeben und zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und wenig Cognac abschmecken. Zwei Klarsichtfolien auf einem Tisch auslegen. Je drei Tranchen Bündnerfleisch der Höhe nach nebeneinander legen. Die Farce dünn darauf streichen. Die Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und darauf legen. Das gesamte satt einrollen und an beiden Enden zusammenbinden. Im Wasser bei 80 °C auf 58 °C pochieren. Anschliessend aus dem Wasser nehmen und im Ofen bei 64 °C abstehen lassen.

Zucker karamelisieren. Mit Wasser, Weisswein und -essig ablöschen und den Zucker auflösen. Kürbis-, Ananas-, Mango- und Apfelwürfeli begeben und gut mischen. Peperoncini und Senfsamen begeben und ziehen lassen. Je nach Belieben mit Honig und Curry abschmecken. Am Schluss den Koreander daruntermischen.

Die Kaninchenrolle auspacken und im heissen Sesamöl mit dem Knoblauch kurz sautieren. In 10 gleichmässige Tranchen schneiden.

Anrichten:

Das Chutney in die Tartelettes abfüllen. Die Kaninchentranchen darauf legen. Mit Sauerrahm und den Sprossen ausgarnieren.

