



HUG Snack-Tartelettes Carré 7 cm **Geschmorter Kaninchenschenkel mit Merlot**

Rezept von Rebecca Clopath, Restaurant Rössli, Escholzmatt, Kochbuch Ecken & Kanten
Rezept für 4 Personen

Kaninchenschenkel

Zutaten:

- 100 g Kaninchenschenkel
- 100 g Merlot
- 200 g Kalbsfond
- 10 g Estragon, frisch gezupft
- 4 Stk. HUG Snack-Tartelettes Carré 7 cm



Zubereitung:

Kaninchenschenkel würzen, auf beiden Seiten anbraten, mit Merlot ablöschen und mit dem Fond aufgießen. Das Fleisch ca. 1,5 Stunden weich schmoren, aus dem Fond nehmen und gut abdecken. Den Fond mit Estragon verfeinern, abschmecken und reduzieren bis es eine Sauce ergibt. Das Fleisch bis zum Servieren in die Sauce legen damit es nicht trocken wird. Kartoffelpüree in ein HUG Snack-Tartelettes Carré 7 cm füllen und einen Kaninchenschenkel mit Sauce darauf geben.

Kaninchenentrecôte in Kumquat mariniert auf deren Emulsion

Zutaten:

- 50 g Kumquat
- 50 g Traubenkernöl
- 1 Stk. Kaninchenentrecôte
- 2 g Fleur de sel

Zubereitung:

Kumquats vierteln, entkernen, blanchieren und mit dem Traubenkernöl zusammen mixen. Entrecôte mit etwas dieser Emulsion marinieren, satt in Frischhaltefolie einrollen und in einem Schrumpf-Vacuumbeutel





vacuumieren. Das Fleisch kurz in kochendes Wasser geben, damit der Schrumpfbeutel sich zusammenzieht und anschliessend im Eiswasser abkühlen. Das Fleisch nun im Wasserbad bei 68° C ca. 8 Minuten garen, aus dem Wasser nehmen und noch 10 min stehen lassen. Die übrige Emulsion mit Fleur de Sel mischen und in einen Spritzbeutel einfüllen.

Douglasnadelwasser

Zutaten:

20 g Douglasnadeln
100 g Wasser

Zubereitung:

Beide Zutaten in einem Paco Jet-Becher gefrieren, pacosieren und durch ein Sieb passieren.

Douglas Kartoffelpüree

Zutaten:

400 g Kartoffeln (Bintje)
50 g Milch
50 g Rahm
20 g Butter
50 g Douglasnudelwasser
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, würfeln, in gesalzenem Wasser gar kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch, Rahm und Butter aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffeln beigegeben, gut verrühren und mit dem Douglasnadelwasser abschmecken.





Fenchel gehobelt im Kumquat Eiswasser

Zutaten:

- 40 g Fenchel
- 40 g Wasser
- 20 g Eis, crushed
- 20 g Kumquat

Zubereitung:

Den Fenchel und die Kumquats hauchdünn schneiden und 10 min in Eiswasser legen. Wird roh serviert.

Estragon Pesto

Zutaten:

- 30 g Estragon
- 90 g Traubenkernöl
- 3 g Fleur de sel

Zubereitung:

Alle Zutaten gut mixen.

