

Kaninchen-Rücken im Brot-Mantel mit Kräuter-Seitlingen

Für zwei Personen

400 g Kaninchenrückenfilet	150 g Sobrasada	1 frisches Toastbrot
600 g junger Spinat	1 rote Zwiebel	500 g Kräuterseitlinge
1 Knoblauchzehe	0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin
100 g Crème-double	200 ml Sahne	200 ml Weißwein
200 ml Rinderfond	50 ml Cognac	100 ml weißer Portwein
Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und sehr kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und zwei bis drei Rosmarinzwiegen von allen Seiten anbraten. Den Kaninchenrücken aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. In einer weiteren Pfanne Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Den jungen Spinat darin kurz schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat aus der Pfanne nehmen und um den Kaninchenrücken wickeln. Das frische Toastbrot in lange Scheiben schneiden und mit der Sobrasada bestreichen. Der mit Spinat umwickelte Kaninchenrücken auf die bestrichenen Toastbrotsscheiben legen und darin einrollen. Alles zusammen mit Fäden/Silikonbändern fixieren. Den gesamten Toastbrotmantel mit etwas Olivenöl bestreichen und im Backofen bei 150 Grad gar ziehen lassen. Die rote Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter und etwas Olivenöl anschwitzen. Den Thymian dazu geben. Die Kräuterseitlinge putzen, in Stücke schneiden und mit anbraten. Bis zur gewünschten Bräune die Kräuterseitlinge in der Pfanne belassen und anschließend herausnehmen. Den übrigen Sud mit dem Cognac und dem weißen Portwein ablöschen. Abschließend den Weißwein und den Rinderfond hinzugeben und etwa auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Sauce mit der Sahne und der Crème Double abbinden. Die angebratenen Kräuterseitlinge unter die Sauce mischen und auf dem Teller anrichten. Das Fleisch darauf platzieren.

Nicolas May am 22. Mai 2013