

Kaninchen im Tramezzini-Mantel mit Romanesco-Mais-Puffer

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

2 ausgel. Kaninchenrücken	2 Scheiben Tramezzini-Brot	50 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	3 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Schuss weißer Portwein	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Puffer:

1 vorgegartener Maiskolben	1 Kopf Romanesco	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	80 g Crème-fraîche	70 ml Milch
2 Eier	20 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	100 g Mehl	1 Muskatnuss
2 EL Rapsöl	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	250 g Crème-fraîche
1 TL Senf	3 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Farce einen Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und klein würfeln. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Fleisch, Petersilie, Thymian, Crème fraîche, etwas Portwein und Sahne in einem Multi-Zerkleinerer zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Farce mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

Tramezzini-Brot halbieren und beide Stücke mit der Farce bestreichen.

Das restliche Kaninchenfleisch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in 1 TL Olivenöl rundum kurz kräftig anbraten. Kaninchenrückenfilet auf die Brotscheiben legen. Das Brot um das Fleisch legen und behutsam andrücken. Beide Rollen einzeln straff in Alufolie wickeln und die Enden zusammendrehen. Alufolie mehrfach mit einer Rouladennadel einstechen. Pfanne erneut erhitzen und die Rollen im übrigen Olivenöl von jeder Seite 1 Minute anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem Backofenrost 15 Minuten garziehen lassen.

Für die Puffer:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und kurz in Öl anbraten.

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mais von den Kolben lösen.

Romanesco in Röschen zerkleinern. Parmesan reiben. Mais und Romanesco im Salzwasser kurz aufkochen. Wasser abgießen und Milch unterrühren. Zwiebel-Knoblauch-Gemisch zum Mais und Romanesco in den Topf geben. Mehl, Eier, Milch, Petersilie, Thymian, Parmesan und Crème fraîche hinzufügen und alles zu einem groben Teig verarbeiten.

Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Teig in Portionen von jeweils 2 EL in eine Pfanne mit Öl und etwas Butterschmalz geben und zu Puffern ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Crème fraîche mit Zitronensaft, Senf, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Benjamin Blickle am 27. August 2020