

# Kaninchen im Schinken-Mantel mit Pastinaken-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Kaninchen:

4 Kaninchen-Rückenfilets à 120 g	4 Scheiben Rohschinken	2 EL Butter
2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Pastinakenpüree:

250 g Pastinaken	50 ml Sahne	70 g kalte Butter
1 EL Butterschmalz	4 EL Gemüsefond	Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Möhre	1 Stange Staudensellerie	1 Schalotte
80 g Parmesan	80 g Butter	100 ml Sahne
80 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Stange Staudensellerie	1 Möhre
300 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für das Kaninchen:

Die Kaninchenfilets waschen, mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils in eine Scheibe Rohschinken wickeln.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen, die Kaninchenfilets dazugeben und zart anbraten. Butter in die Pfanne geben, bräunen lassen und den Thymian dazugeben.

### Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken schälen und in Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Pastinaken rundherum anbraten.

Mit dem Fond ablöschen und das Gemüse 10 Minuten garen lassen.

Sahne zu den Pastinaken geben und dickflüssig einkochen lassen.

Pastinaken mit der Flüssigkeit pürieren, dabei die kalte Butter nach und nach dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Sauce:

Möhre schälen. Schalotte abziehen, den Sellerie waschen und entfädeln.

Möhre, Schalotte und Sellerie würfeln. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und den Gemüsefond angießen.

Parmesan in Stücke schneiden und mit dem Lorbeerblatt dazugeben, alles 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Sauce durch ein feines Sieb geben, erhitzen und etwas einkochen lassen. Sahne und die restliche Butter unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Gemüse:

Lauch waschen und putzen, sowie Sellerie und Möhren schälen und alles fein schneiden.

Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und das Gemüse 1 Minute und 30 Sekunden garen lassen. Anschließend abgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Anna Babick am 25. Juli 2022