

Bärlauchserviettenkloss mit Kaninchenragout

Kategorien: Fleisch, Kaninchen, Bärlauch

Zutaten für: 2 Portionen

1		Kaninchenfilet
100	Gramm	Morcheln
2		Zwiebeln; fein geschnitten
1	Essl.	Senf
3	Essl.	Rotwein
3	Essl.	Portwein
3	Essl.	Creme Fraiche
150	ml	Gemüsebrühe
3		Brötchen
1		Ei
6		Bärlauchblätter
1	Teel.	Kräuterbutter
	Etwas	Milch
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
		Butter; zum Anbraten

Anleitung:

Die Brötchen grob würfeln. Kräuterbutter in einem Topf schmelzen, eine feingeschnittene Zwiebel darin glasig dünsten, Milch zugeben und leicht erwärmen. Alles über die Brötchen gießen und mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss das Eigelb und fein geschnittenen Bärlauch untermischen. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Semmelbrösel zugeben. Eine Serviette einfetten, die Knödelmasse hineingeben und zu einer Rolle formen. Gut zubinden und den Kloß in leicht siedendem Wasser 30 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend kalt abschrecken, auswickeln und abkühlen lassen.

Die Morcheln mehrmals in kaltem Wasser gut ausschwenken, damit der Sand herausgespült wird.

Das Kaninchenfilet in einer Pfanne mit Butter kurz von allen Seiten anbraten und fest in Alufolie einwickeln.

Die restliche Zwiebel in der Fleischpfanne mit Butter glasig dünsten. Die Morcheln dazugeben, gut durchrösten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen, 5 Minuten köcheln lassen. Senf, Rotwein und Portwein mischen und zu den Morcheln geben. Das Kaninchenfilet auswickeln, in Scheiben schneiden, zu den Morcheln geben und noch 3 Minuten darin ziehen lassen. Zum Schluss Creme Fraiche einrühren und abschmecken.

Den Serviettenkloß in Scheiben schneiden, diese in Butter kurz anbraten und ringförmig auf die Teller geben. In die Mitte das Ragout geben.

Quelle:

Ute Herzog im ARD-BUFFET vom 20.03.2001
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann