

Gefülltes Kaninchen mit Couscous

Kategorien: Wild, Kaninchen

Zutaten für: 6 Personen

1		Kaninchen mit Bauchlappen
100	Gramm	Suppengrün, gewürfelt
		Olivenöl zum Braten und Dünsten
20	Gramm	Tomatenmark
750	ml	Gemüsebrühe
6		Zwiebeln a 100 g
1	Bund	Majoran, gehackt
1	Bund	Glatte Petersilie, gehackt
200	Gramm	Couscous
1		Knoblauchzehe
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Rosinen
1	Essl.	Pinienkerne, grob gehackt
2	Scheiben	Weißbrot ohne Rinde
		Butter zum Braten
1	Prise	Muskat
1	Prise	Piment
1		Eiweiß
100	ml	Schlagsahne
3	Essl.	Rotwein

Anleitung:

Kaninchen in Rücken, Vorderläufe und Keulen zerlegen. Das Rückenfleisch in einem Stück von den Knochen lösen. Für die Farce 100g Fleisch aus den Keulen lösen und grob würfeln. Alles kalt stellen.

Knochen und die Vorderläufe kleinhacken und mit dem Suppengrün in Öl scharf anbraten, bis alles dunkelbraun ist. Tomatenmark dazu tun und mitbraten, die Hälfte der Brühe zugießen und köcheln lassen.

Zwiebeln pellen und unzerteilt in Öl anbraten. Je ein Drittel Majoran und Petersilie zu den Zwiebeln geben, etwas von dem Kaninchenfond zugießen und zugedeckt garen. Erkalten lassen und dann das Innere der Zwiebeln bis auf einen kleinen Rand vorsichtig herauslösen und kleinhacken. Alles beiseite stellen.

Couscous in Öl andünsten, die Hälfte der Petersilie und die gepresste Knoblauchzehe dazurühren, mit der restlichen Brühe auffüllen. Zugedeckt ausquellen lassen, mit den Gewürzen abschmecken. Die Rosinen, die gehackten Pinienkerne und das gehackte Innere der Zwiebeln unterheben und mit einem Löffel in die Zwiebeln füllen.

Weißbrotwürfel in Butter goldgelb braten.

Fleischwürfel mit Majoran, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und Piment fein pürieren. Eiweiß leicht aufschlagen, zusammen mit der Hälfte der Sahne zufügen, durch ein Sieb streichen. Restliche Sahne steif schlagen. Brotwürfel unter die Farce rühren, die Sahne unterheben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das ausgelöste Rückenfleisch auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Farce bestreichen, aufrollen und mit einem Faden binden. In Öl anbraten, dann 25 Minuten im Ofen garen. Zwiebeln in etwas Öl erhitzen.

Gefülltes Kaninchen mit Couscous

(Fortsetzung)

Restlichen Majoran mit der restlichen Petersilie zum Kaninchenfond geben, aufkochen. Mit Piment und Rotwein abschmecken und anschließend durch ein Sieb gießen.

Faden lösen, das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Couscous-Zwiebeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgießen.

TIPPS: Restfleisch später verwenden. Couscous gibt es in Reformhäusern.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.