

Kaninchenrücken in Frühlingsrollenteig

Kategorien: Wild, Haarwild, Kaninchen

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Kaninchenrücken (2 Stck.)
1		Kohlrabi
4	Scheiben	Frühlingsrollenteig (Asienladen)
2		Eier
1		Schweinenetz; (beim Metzger Vorbestellen)
10	Gramm	Butter
1	Teel.	Mehl
100	ml	Portwein
100	ml	Sahne
1	Schuss	Balsamessig
1	Essl.	Tomatenmark
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
		Muskat

Anleitung:

Die Kaninchenfilets auslösen, die Rückensehne entfernen, die Nieren abtrennen und die Knochen zerkleinern. Die Knochen in etwas Fett anschmoren, das zerkleinerte Suppengrün und die Zwiebel hinzufügen, das Tomatenmark unterrühren, mit Portwein und etwas Wasser ablöschen und ca. 1/2 Stunde erhitzen.

4 Kohlrabiblätter blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Die Kaninchenfilets salzen, pfeffern und mit Eigelb bestreichen. Jeweils mit einem Kohlrabiblatt belegen, wiederum mit Eigelb bestreichen, die in Scheiben geschnittenen Nieren darauf verteilen und einrollen. Das Eigelb immer wieder als natürlichen Klebstoff verwenden. Das Schweinenetz in 4 Stücke schneiden und darin die Filetrollen einwickeln und anschließend in den Frühlingsrollenteig einrollen und im Ofen bei 250 Grad 15-20 Minuten backen.

Die Kohlrabistücke in etwas Salzwasser kochen. Die Sauce durchs Sieb passieren, reduzieren und mit Salz, Pfeffer sowie einem Spritzer Balsamessig abschmecken. Zu dem Kochlrabi die Sahne geben, mit Mehl-Butter-Flocken abbinden und mit Salz, Pfeffer als auch Muskat abschmecken.

Quelle:

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