

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2020 ▪
**Warenkorb „Kaninchenrücken, Romanesco, Zuckermais“
mit Alexander Kumptner**



Benjamin Blickle

Kaninchen im Tramezzini-Mantel mit Romanesco-Mais-Puffer und Crème-fraîche-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für das Kaninchen im Tramezzini-Mantel:

- 2 ausgelöste Kaninchenrücken, à 150 g
- 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, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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:

- 1 vorgegarter Maiskolben
- 1 Kopf Romanesco
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g Crème fraîche
- 70 ml Milch
- 2 Eier
- 20 g Parmesan
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 100 g Mehl
- 1 Muskatnuss
- 2 EL Rapsöl, zum Braten
- Butterschmalz, zum Ausbacken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

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
1 Knoblauchzehe Saft auffangen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
1 Zitrone Crème fraîche mit Zitronensaft, Senf, Knoblauch, Petersilie, Salz und
250 g Crème fraîche Pfeffer vermengen.
1 TL Senf
3 Zweige glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.