

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



Henrik Bathke

Kaninchenrücken mit Pekannusskruste, gebratenem Romanesco, Polenta und Senfsauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken mit Kruste:

- 1 ausgelöster Kaninchenrücken
- 1 Scheibe Tramezzini
- 1 EL Paniermehl
- 50 g Pekannüsse
- 2 EL weiche Butter
- 5 Zweige Thymian
- 2 Pimentkörner
- Butter, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Die Pimentkörner zerstoßen und mit Salz und Pfeffer vermengen. Kaninchenrücken waschen, trockentupfen und mit der Salz-Pfeffer-Mischung rundherum einreiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Kaninchenrücken mit einigen Zweigen Thymian in einer Pfanne mit etwas Butter jeweils 1 Minute pro Seite anbraten.

Für die Kruste Pekannüsse und restlichen Thymian hacken und mit Butter und Paniermehl vermengen. Tramezzini ganz fein würfeln und in die Kruste einarbeiten. Kaninchenrücken aus der Pfanne nehmen, mit der Kruste bestreichen und weitere 10 Minuten im Ofen fertig garen.

Für den Romanesco:

- 1 Romanesco
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Pekannüsse
- 100 g Parmesan
- Balsamicoessig, zum Abschmecken
- Zucker, zum Abschmecken
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Romanesco in Röschen zerteilen und fünf Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauchzehe abziehen, in sehr feine Scheiben schneiden und mit klein gehackten Pekannüssen im Öl anbraten. Romanesco hinzugeben und Farbe nehmen lassen. Balsamicoessig mit etwas Zucker verrühren und das Gemüse damit ablöschen. Etwa fünf Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben und Romanesco mit Parmesan bestreuen.

Für die Polenta:

- 2 rohe Maiskolben
- 1 Orange
- 20 g Butter
- 1 Muskatnuss
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Hüllblätter und den Maisbart von den Maiskolben entfernen. Anschließend die Maiskörner mit einem Messer von den Kolben schneiden. Maiskörner in einen Topf geben und etwa 2 cm hoch mit Wasser bedecken. Das Wasser aufkochen und den Mais etwa 15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mais abgießen und das Kochwasser dabei auffangen. Den gekochten Mais in einen Standmixer geben und mit der Hälfte des Kochwassers einige Minuten möglichst fein pürieren. Die Maispaste zusammen mit dem übrigen Kochwasser in den Topf zurückgeben und weitere 15 Minuten bei niedriger Temperatur und unter regelmäßigem Rühren eindicken lassen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Butter zum Mais geben und kräftig mit Salz, Muskat, Orangenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce: Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter andünsten. Mehl hinzugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Weißwein und Fond ablöschen. Portwein hinzugeben. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben Lorbeerblatt abzupfen und mitgaren. Senf und Crème fraîche hinzufügen und Sauce mit Salz, Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen.

1 Schalotte
1 Zitrone
200 g Crème fraîche
1,5 EL mittelscharfer Senf
100 ml Weißwein
100 ml Portwein
200 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
1 EL Mehl
½ EL Butter, zum Andünsten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.