

Und es schmeckt doch! – Folge 3

Rezept von Patrick Jabs für Christine Urspruch

Rezept für vier Personen:

Gefüllte Kaninchenroulade auf Kartoffel-Stielmusgemüse

2 ganze Kaninchenrücken ausgelöst und halbiert
2 altbackene Brötchen
4 Schalotten
100g fein gewürfelter Speck
3 Eier
600ml Milch
Schnittlauch und Blattpetersilie
Butter, Salz, Pfeffer
Alufolie zum Einrollen der Roulade

Für das Gemüse:

600g mehlig kochende Kartoffeln
1 schönes Bund Stielmus
Salz, Pfeffer, Muskat,
ca. 80 Butter und etwas Milch für das Püree

Kaninchenrücken vorbereiten:

Die Bauchlappen sind das Wichtigste an der ganzen Sache. Sie halten die Roulade zusammen. Nur etwas platt klopfen damit sie sich beim Garen nicht zurückziehen.

Füllung:

Brötchen mit einem Sägemesser fein würfeln. Schalotten in Streifen schneiden. Speck anbraten, Schalotten dazugeben und mit andünsten. Mit 300ml der Milch ablöschen und einmal kurz aufwallen lassen. Sofort über die geschnittenen Brötchen gießen. Einen Moment warten bis die Milch aufgesogen worden ist. Nun die Eier dazu geben und mit einem Holzlöffel gut untermengen. Mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen. Die geschnittene Petersilie und Schnittlauch hinzu geben.

Die Kaninchenrücken einzeln auf gut gebutterte Alufolie legen und die Füllung auf den Bauchlappen bringen. Dann einschlagen und die Alufolie wie ein Bonbon zusammendrehen. Nun in einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten ca. 1min rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad ca. 30 Minuten garen.

Kartoffel-Stielmusgemüse:

Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden, abwaschen und in leicht gesalzenem Wasser aufsetzen. Wenn sie gar sind mit der Butter und der Milch zu einem

etwas festeren Kartoffelpüree verarbeiten.

Das Stielmus von welken Blättern befreien. Den unteren harten Strunk abschneiden. Das Gemüse gut waschen und vom unteren Ende an quer in feine Streifen schneiden. In einem flachen Topf etwas Pflanzenöl und einen Stich Butter heiß werden lassen. Die geschnittene Schalotte dazugeben und anschwitzen. Das Stielmus dazugeben und einmal kurz umrühren. Deckel drauf und 2 Minuten warten, bis es zusammengefallen ist (ähnlich wie bei frischem Blattspinat)
Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter das Kartoffelpüree heben.

Rouladen aus dem Backofen nehmen und die Enden mit einem Sägemesser abschneiden. Vorsichtig die Alufolie aufrollen und die Rouladen schräg halbieren. Das Kartoffel-Stielmusgemüse mittig auf dem Teller anrichten und die Roulade darauf setzen.