

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. August 2022 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Dana Schädle

Iberische Kaninchenpfanne mit Kartoffelpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaninchenpfanne:

1 kg ganzes, zerlegtes Kaninchen, mit
Leber, Herz und Nieren
150 g grüne Spitzpaprika
½ rote Paprika
2 große Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 rote Chilischoten
150 ml Cognac
1 TL Tomatenmark
3 Lorbeerblätter
Mehl, zum Mehlieren
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kaninchen abwaschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Stücke, Leber und Nieren salzen, pfeffern und mehlieren. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Kaninchenfleisch von allen Seiten braun braten. Danach aus der Pfanne nehmen. Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in der Kaninchen-Pfanne andünsten. Chili abwaschen. Lorbeer, Chili im Ganzen und Tomatenmark mit in Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchen zurück in die Pfanne geben, alles zusammen stark erhitzen und dann mit Cognac flambieren. Ca. 200 ml Wasser hinzugehen und mit geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
25 g Butter
100 ml Milch
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, abwaschen und in kochendem Salzwasser garen. Kurz ausdampfen lassen. Butter und Milch dazugeben und Kartoffeln mit einem Rührgerät zu Brei mixen. Mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken und nochmals aufmixen.

Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. Kurz vor Servieren über den Kartoffelpüree streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.