

Kaninchen-Allerlei mit Geditschde-Gedatschde und Ochsenherz-Tomaten

 happy-mahlzeit.com/2020/05/18/kaninchen-allerlei-mit-geditschde-gedatschde-und-ochsenherz-tomaten/

Zutaten für 4 Personen

Für den Kaninchenrücken, die Minihaxen und Kaninchenleber:

- 2 Kaninchen (Stallhasen), je ca. 1,5 kg
- 150 g Rohschinken am Stück mit Schwarte
- 1 Karotte
- 1/4 Stange Sellerie
- 1/3 Stange Lauch
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 Zwiebel mit Schale
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL geschroteter schwarzer Pfeffer
- 2 Nelken
- 1 EL Tomatenmark
- 100 g Butter
- 1 gestr. EL Mehl
- 1/2 Liter Wasser oder Grundsauce oder Bouillon
- Salz
- Pfeffer
- Mehl zum Arbeiten

Zutaten für die Füllung:

- etwas Butter
- 50 g gehackte Walnüsse
- 50 g Paniermehl
- 1 Ei
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 TL Crème fraîche
- 1 Schuss Weinbrand
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Für die Geditschde-Gedatschde:

- 500 g gekochte, mehligte Kartoffeln vom Vortag

- 2 Eigelb
- 2 EL Mehl
- 1 EL Kartoffelmehl
- 1 gestrich. TL Salz
- etwas weißer Pfeffer
- gemahlener Muskat

Für die gebratenen Ochsenherztomaten:

- 2 Ochsenherztomaten
- 1 kleiner Rosmarinzweig
- 1/2 Chilischote
- 1/2 Zitrone, die Schale
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 EL Butter
- 4 – 5 Tropfen Pernod
- Salz
- geschroteter, schwarzer Pfeffer
- etwas Mehl

Außerdem:

4 Rosmarinzweige zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Schwarte vom Schinken trennen und den Schinken in 8 Scheiben schneiden. Die Zwiebeln waschen und mit Schale in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe leicht andrücken.

Die Kaninchen zerkleinern. Die Innereien mit einem scharfen Messer aus der Bauchhöhle entfernen und mit einem kleinen Beil die Vorderläufe am Schultergelenk durchtrennen. Danach den Kopf abtrennen, Hinterläufe direkt am Rücken abhacken und die doppelten Hinterläufe teilen. Die Hinterhaxen am Gelenk durchhacken, dann den Rücken mit einem Messer komplett auslösen, dabei den Bauchlappen nicht entfernen. Anschließend die Hinterhaxen und den Kopf zusammen mit den zerhackten Rückenknochen mit Salz und Pfeffer würzen und im Gussbräter mit Pflanzenöl anbraten.

Gleichzeitig die Schinkenschwarte, das Wurzelgemüse, Zwiebel, Knoblauchzehe, Lorbeer, 1/2 TL geschroteten, schwarzen Pfeffer und die Nelken in den Bräter geben und alles unter Rühren anbraten. Tomatenmark unterrühren, Butter und Mehl dazugeben. Mit

Weißwein und Wasser ablöschen. Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel etwa 60 Minuten lang schmoren lassen. Zwischendurch umrühren und eventuell Wasser nachgießen.

Für die Geditschden-Gedatschden einen großen Topf mit ca. 5 Litern Wasser und 1 TL Salz erhitzen. Das Wasser sollte leicht siedend sein. Die Kartoffeln durch eine feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und mit den Händen Eigelb, Mehl, Kartoffelmehl, Salz, Pfeffer und Muskat gut untermischen. Den Kartoffelteil in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln dann flach drücken und in das siedende Wasser gleiten lassen. Sobald die Geditschden-Gedatschden an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel wenden, ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann vorsichtig nebeneinander auf ein Blech legen.

Danach mit Paniermehl, Ei, Parmesan, Crème fraîche und einem Schuss Weinbrand verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die fertige Füllung längs auf dem Kaninchenrücken verteilen und den Bauchlappen darüber schlagen. Den Rücken dann mit je 2 Scheiben rohem Schinken umwickeln und mit Küchengarn fixieren. Für die Füllung des Kaninchenrückens die Walnüsse in Butter leicht rösten.

Den Backofen auf 150 – 180°C vorheizen.

Die geschmorten Mini-Haxen in einen kleineren Topf heben, die Sauce mit einem Sieb darüber verteilen und das Ganze warmhalten. Die Kaninchenrücken in einer Eisenpfanne in Pflanzenöl rundum anbraten und dann für etwa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Bei den Ochsenherztomaten den Stielansatz entfernen und die Tomaten quer zum Stielansatz in dicke Scheiben schneiden. Die Chilischote entkernen und fein hacken. Dann die Blätter des Rosmarinzweigs abstreifen und hacken. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die gesalzenen, gepfefferten und mehlierten Tomaten etwa 1 Minute auf jeder Seite scharf anbraten. Die fein gehackten Zitronenschalen und Pernod dazugeben und noch 1 Minute dünsten.

Die Kaninchenleber salzen, pfeffern, mehlieren und gleichzeitig mit den mehlierten Geditschden-Gedatschden in Pflanzenöl anbraten. Die Leber sollte innen noch rosa sein, die Geditschden-Gedatschden von außen goldbraun.

Etwas Gemüse auf den Teller geben, daneben die kleine Haxe mit etwas Sauce übergießen, den Rücken aus dem Ofen nehmen, das Küchengarn entfernen und jeweils in 4 Tranchen schneiden. Je 2 Tranchen auf dem Gemüse anrichten, einen Geditschden dazu und die Kaninchenleber obenauf legen.

Das restliche Fleisch, Gemüse und Sauce extra anrichten mit einem Rosmarinzweig garnieren.

Rezept: Bernd Mössinger

Prominenter Koch: Alexander Herrmann

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 9.9.2017