

Kaninchenragout mit Morcheln

dg: g-sg

Es ist wichtig das Fleisch schnell und kurz zu braten, um es nicht auszutrocknen.

4 Personen

1.2 kg Kaninchenfilets und Hinterschenkel

150 g frische Morcheln (od. 30 g getrocknete, 2 h in Warmwasser eingelegt)

*Würzmischung

Wenig Olivenöl

Wenig Maizena

1 EL Butter

Fleisch in 3 cm-Würfel schneiden.

Fleisch mittels Küchencrepp trocknen, würzen, mit Maizena einpudern.

Zuerst das festere Schenkelfleisch, dann die zarteren Filetwürfel in der heissen Öl-Buttermischung goldbraun sautieren. Warmstellen, Bratöl weggiessen.

Sauce

1 KL Butter

5 cl Weisswein

1 KL Schalotte, feingehackt

2 dl Kalbsjus

Salz & weisser Pfeffer

20 g Butter, eiskalt

halber Knobli

Schalotte in 1 KL Butter kurz andünsten, Morcheln zufügen, wenig Salz und den Knobli, 2 bis 3 Minuten sautieren.

Mit Weisswein ablöschen, kurz reduzieren und mit Jus auffüllen, die kalten 20 g Butter einschwenken, pfeffern.

Fleisch in der heissen Sauce neben dem Feuer kurz durchziehen lassen.

Anrichten.

*Würzmischung

10 g Salz

1 KL gestrichen Paprika

1 Thymzweig, Blättchen gezupft

Wenig weisser Pfeffer

1 KL gestrichen Curry

Salz und Thym, Curry, Paprika mischen und herzhaft Pfeffer.

Beilage: Tagliatelle