



Gefüllte Kaninchenkeule an Trüffelsahneschaum

Zutaten: 3 große Kaninchenkeulen
3 große Blätter Mangold oder Spinat
18 Scheiben ganz dünn geschnittenen gek. Schinken
1 Gläschen Trüffelpaste
½ kleine weiße Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleines Ei
je 2 Esslöffel Parmesan und dunkles Paniermehl
1 Glas Weißwein
1 Brühwürfel mit Steinpilzgeschmack
2 Becher süße Sahne

Für die Füllung:

8 Scheiben gek. Schinken, ½ Zwiebel und die Knoblauchzehe in der Moulinette zerkleinern und dann in eine Schüssel geben. Das Ei etwas Paniermehl, 2 Teelöffel Trüffelpaste und 2 Esslöffel Parmesan dazugeben und vermischen. Falls die Masse zu trocken ist einen Schuss Sahne dazu addieren, denn die Füllung muss gut streichfähig sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Kaninchenkeulen ausbeinen unteres Teil wegschneiden und flach auf einen großen Teller legen und würzen. Hierzu nehme ich eine eigene Gewürzmischung aus getrocknetem Rosmarin, Salbei, Minze, Lorbeerblatt und Basilikum, sowie feines Meersalz. Sodann auf jedes Fleischstück 1 Blatt Mangold oder Spinat legen. Die Blätter müssen zuvor kurz in kochendes Salzwasser getaucht werden. Dann je 1 Eßlöffel der Füllung verteilen. Jeweils noch einen Steifen gekochten Schinken in die Mitte legen und jede Keule zusammenrollen und in gek. Schinken einrollen. Dann mit Küchenschnur zu binden.

Nun die Kaninchenkeulen von allen Seiten in Öl kurz anbraten mit Weißwein ablöschen, etwas Wasser darauf geben und ein Stückchen des Steinpilzbrühwürfels dazu addieren. Auf mittlerer Hitze etwa 15 Min. mit geschlossenem Deckel kochen lassen. Sodann aus der Sauce herausnehmen und warm stellen. Die Sauce durchsieben mit Sahne binden 1 Teelöffel Trüffelpaste darunter rühren kurz aufkochen lassen und zur Seite stellen.

Nun die Kordel vom Fleisch entfernen. in dünne Scheiben schneiden und auf die warmen Teller legen. Die Sauce kurz mit dem Mixer aufschäumen und langsam auf den Teller laufen lassen.

Als Beilage Gemüsetörtchen . Rezept auf dem Extrablatt