

Hasengerichte - 155 Rezepte



Titel

Rubrik

Stichworte

Titelübersicht

ADLERSBERGER HASENTOPF MIT PREISELBEERSOSSE UND SEMME ...

BACK-KANINCHEN MIT KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

BAERLAUCHSERVIETTENKLOSS MIT KANINCHENRAGOUT

BAEUERLICHER KANINCHENBRATEN

CANARISCHES KANINCHEN

CONIGLIO AL BALSAMICO - KANINCHEN MIT BALSAMESSIG

CONIGLIO SAN DOMENICO - KANINCHEN SAN DOMENICO

DIBBEKANINCHEN

EINFACH: KANINCHENSPIESSE MIT OREGANOBUTTER

EINFACH: POT-AU-FEU VOM KANINCHEN

EINGELEGTE KANINCHENKEULE MIT RATATOUILLE

EINTOPF VON GRUENEM UND WEISSEM SPARGEL MIT KANINCHEN

FRANZOESISCHES ESTRAGON-KANINCHEN

FRITA - KANINCHEN MIT MANDELN, KNOBLAUCH, PILZEN UND ...

GEBEIZTES KANINCHEN (CONEJO EN SALMOREJO)

GEBRATENER KANINCHENRUECKEN MIT TREVISANO

GEFUELLTE HASENKEULE

GEFUELLTE KANINCHENKEULE

GEFUELLTE KANINCHENKEULE MIT KRAEUTERN

GEFUELLTE KANINCHENLENDE

GEFUELLTER HASENRUECKEN MIT QUENDEL-SAUCE

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN AN GURKENBANDNUDELN

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN AUF WARMEM STECKRUEBENSALAT

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN MIT KARTOFFELBRAETLINGEN ...

GEFUELLTES KANINCHEN MIT COUSCOUS

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT COUSCOUS

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT MARONENPUEREE

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE

GESCHMORTE WILDHASENKEULEN MIT SCHOKOLADEN-KIRSCH-CHUTNE

GESCHMORTER WILDHASE

GESCHMORTES KANINCHEN

GESCHMORTES KANINCHEN I

GESCHMORTES KANINCHEN II

GESCHMORTES WILDKANINCHEN

GESCHNETZELTES HASENFILET MIT ROSENKOHL

GRISPELLI MIT KANINCHENFLEISCH

GRUENKERNSUPPE MIT KANINCHENFILET

HAASEPFEFFER; HASENPFEFFER

HASE SUESS-SAUER

HASENBRATEN MIT KARTOFFELKLOESSEN UND ROSENKOHL

HASENFILET IM WIRSINGBLATT

HASENFILET MIT ROSENKOHL

HASENKEULE MIT ROSENKOHL UND SCHUPFNUDELN

HASENKEULEN IN ROTWEINSOSSE

HASENKLOESSCHEN IN CHAMPIGNONRAHM

HASENPFEFFER MIT MOEPPKENBROT (WESTFALEN)

HASENRAGOUT AUF APFEL-ZWIEBEL-ROTKOHL

HASENRUECKEN A LA PIRON MIT MANDELKROKETTEN

HASENRUECKEN AUF KARTOFFELROESTI

HASENRUECKEN IN RAHMSAUCE

HASENRUECKEN MIT ESTRAGON UND GEMUESE

HASENRUECKEN MIT GEBRATENEN BIRNEN

HASENRUECKEN MIT KIRSCH-RAHM-SAUCE

HASENRUECKEN MIT PILZFUELLUNG UND PIMENTSOSSE

HASENRUECKEN SCHLOSSHERREN ART

HASENRUECKENFILET

HASENSCHAEUFERL IN WACHOLDERRAHM MIT ROTKOHL UND KART ...

HASENSCHNITZEL

HAUSGEBEIZTE HASENKEULE

ITALIEN: TOMATEN UND KANINCHEN IM PAKET (CARTOCCIO)

KANINCHEN - KORSIKA

KANINCHEN AUF GEMUESE NACH ART DES VENETO

KANINCHEN IN BACKPFLAUMEN UND ERDNUESSEN

KANINCHEN IN ESTRAGONSAUCE

KANINCHEN IN FEINER SENFSOSSE

KANINCHEN IN KIRSCHBIER

KANINCHEN IN KRAEUTER-SENF-SAUCE

KANINCHEN IN KRAEUTERSAUCE

KANINCHEN IN ROTWEINBEIZE

KANINCHEN IN SENFSAUCE

KANINCHEN IN SENFSOSSE

KANINCHEN IN WEISSWEIN - ALFREDISSIMO

KANINCHEN IN WEISSWEIN-SOSSE

KANINCHEN MIT BACKPFLAUMEN

KANINCHEN MIT JUNGEM KNOBLAUCH

KANINCHEN MIT KORIANDER

KANINCHEN MIT MORCHELSAUCE, SPARGEL UND HAUSGEMACHTEN ...

KANINCHEN MIT OLIVEN UND ORANGEN

KANINCHEN MIT ROSMARIN

KANINCHEN MIT SENFSAUCE

KANINCHEN MIT STIELMUSSCHAUM UND KARTOFFELRAVIOLI

KANINCHEN MIT SUPPENGEMUESE UND KRAEUTERN

KANINCHEN MIT THYMIAN UND TOMATEN

KANINCHEN MIT TRAMINERTRAUBEN

KANINCHEN MIT ZWIEBELN

KANINCHEN-KASSEROLLE

KANINCHEN-ROGNONETTE AUF GERSTEN-RISOTTO

KANINCHEN-TERRINE MIT WERMUT (PROVENCE)

KANINCHENBRATEN AN ESSIGSAUCE

KANINCHENEINTOPF MIT AUBERGINEN UND KORIANDERJOGHURT

KANINCHENFILET MIT ZIEGENKAESESOSSE

KANINCHENFILETS IM BLAETTERTEIG

KANINCHENGROESTL MIT HONIGKRAUT VON GELBEN RUEBEN

KANINCHENKEULEN MIT ROTWEINSCHALOTTEN

KANINCHENKEULEN MIT WILDEM SCHNITTLAUCH

KANINCHENLEBER AUF CHICOREESALAT

KANINCHENLEBER MIT BALSAMESSIG

KANINCHENLEBER MIT WEISSKRAUT

KANINCHENRAGOUT MIT KRAEUTERN

KANINCHENRAGOUT MIT SPARGEL UND MORCHELN

KANINCHENROULADE AUF SPINAT MIT TOMATEN UND PFIFFERLI ...

KANINCHENRUCKENFILETS MIT ZIEGENFRISCHKAESE

KANINCHENRUECKEN AUF PAPRIKASABAYON

KANINCHENRUECKEN AUF TOMATENCOULIS MIT KRAEUTER- SPRO ...

KANINCHENRUECKEN AUF WEISSEN BOHNEN

KANINCHENRUECKEN IM PARMASCHINKEN-MANTEL MIT SCHMORGE ...

KANINCHENRUECKEN IN FRUEHLINGSROLLENTEIG

KANINCHENRUECKEN IN PAPRIZIERTER SHERRY-HONIGSAUCE MI ...

KANINCHENRUECKEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND LAUCH

KANINCHENRUECKEN MIT GURKENBANDNUDELN

KANINCHENRUECKEN MIT KIRSCHEN GEFUELLT

KANINCHENRUECKEN MIT KLEINEM MAIS

KANINCHENRUECKEN MIT POMMERY-SENF-SAUCE

KANINCHENSOSSE ZU PASTA

KANINCHENSUELZE

KANINCHENSULZ

KANINCHENTERRINE MIT ZIEGENKAESE UND OLIVEN

KARTOFFEL-ARTISCHOCKEN-EINTOPF MIT KANINCHENKEULE

KASTANIENSUPPE MIT HASENFILET

KEULEN VOM OSTERKANINCHEN AUF SUESS-SAUREN LINSEN

KOELLEDAER KANINCHENRUECKENFILET

KOHLRABI-SALAT MIT KANINCHENFILET

LAUCHKUCHEN MIT KANINCHENRUECKEN UND OLIVENOEL- TRUEF ...

LAUWARME FLEISCHSCHNECKE VOM KANINCHEN

LAUWARMER PFIFFERLING-BOHNENSALAT MIT KANINCHENNAVARIN

LIGURISCHES KANINCHEN

MARINIERTES KANINCHEN "ALLA CACCIATORE"

MECKLENBURG-VORPOMMERN: HASENLEBERPASTETE

NUDELN MIT KANINCHEN

OSTERMENU 2001 - HAUPTGANG: KANINCHENROULADE

OSTERN MENUE 1: KANINCHEN IN ZITRONENSOSSE

PAPPADELLE MIT HASENRAGOUT

PENNE MIT KANINCHEN RAGOUT

PFAELZER TOPFHASE - DIBBEHAAS

POT AU FEU VON GEFUELLTEM KANINCHENRUECKEN

POTSDAMER KANINCHENKEULEN

RADICCHIO UND HASENFILET

RAVIOLI MIT KANINCHEN

RILLETTE VOM KANINCHEN

ROTKOHL-HASENROULADE MIT MARONENPILZEN UND KARTOFFELP ...

ROULADE VOM KANINCHENRUECKEN MIT BRENNESELFUELLUNG

ROULADE VON DER KANINCHENKEULE

SALAT MIT HASENFILET UND GEBRATENEN AEPFELN

SALAT VON GRUENEM SPARGEL UND GEBACKENEM KANINCHEN IN ...

SAURER FELDHASE

SCHEIBE VOM GEFUELLTEN BAUERNKANINCHEN MIT GESCHMORTE ...

SOUFFLIERTER KANINCHENRUECKEN MIT VANILLE-THYMIAN-JUS ...

STALLHASE UND WACHTEL IM NUDELBLATT AUF SAFRAN-HONIG- ...

SUESSSAURES KANINCHENRAGOUT

TAGLIATELLE MIT KANINCHENRAGOUT (EMILIA ROMAGNA)

TELTOWER RUEBCHEN MIT KANINCHENFRIKASSEE GEFUELLT

UEBERBACKENE KRAEUTERPFANNKUCHEN MIT KANINCHEN-GEMUES ...

WILDHASE

WILDHASENRUECKEN MIT PORTWEINFEIGEN

ADLERSBERGER HASENTOPF MIT PREISELBEERSOSSE UND SEMME ...

Für 1 Rezept

HASENTOPF

- 1 Hase
- Essig
- Kraeftiger Rotwein
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- Majoran
- 800 g Schweinebauch
- Schmalz
- Mehl
- Pumpernickel
- Brotteig

PREISELBEERSOSSE

- 250 g Preiselbeeren
- 125 ml Trockener Weisswein
- Pfefferkoerner
- Honig
- Piment
- Kardamom
- Suesse Sahne

SEMMELOTORTE

- Harte Broetchen
- Trockenes Brot
- Milch
- Eier
- Gehackte Nuesse
- Schweineschmalz
- Salz

<http://harzer.koeche.harz.de/RezeptdM/rezahase.htm>

Das Blut des Hasen wird aufgefangen und mit Essig vermischt aufgehoben. Nun wird der Hase abgebalgt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet, dann loest man die Knochen aus und schneidet das Fleisch in grobe Wuerfel. Diese werden mit Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran gewuerzt, zusammen mit Zwiebelwuerfeln und einigen Knoblauchzehen in einen Steintopf eingelegt und mit der Essig-Blut- Mischung und dem Rotwein uebergossen. Das so vorbereitete Wildbret laesst man ueber Nacht kuehl gestellt durchziehen.

Am naechsten Tag wird der Schweinebauch entschwartet, ausgeloest und in Wuerfel geschnitten. Diese wuerzt man schwach mit Salz und Pfeffer und braet sie an, bis sie gut braun sind. Die marinierten Hasenstuecke werden abgetrocknet, in Mehl gewaelzt und ebenfalls angebraten. Nun legt man zunaechst die Schweinefleischwuerfel und dann das Hasenfleisch in einen rustikalen Steintopf, ueberstreut es mit geriebenem Pumpernickel, gibt die Marinade wieder zu und kocht alles zusammen kurz auf. Jetzt wird der Topf mit Brotteig gut abgedeckt, und man laesst ihn fuer etwa 2 Stunden im Ofen vorsichtig backen.

Zutaten:

Preiselbeerauce

Die Beeren laesst man zusammen mit den Gewuerzen und dem Honig im Weisswein etwa 5 Minuten kraeftig kochen. Anschliessend streicht man alles durch ein Sieb und dickt die so entstandene Sosse durch weiteres Kochen etwas ein. Zum Schluss wird sie mit etwas suessere Sahne verfeinert.

Semmelorte :

Harte Broetchen oder Brot schneidet man in Scheiben und weicht diese zusammen mit den gehackten Nuessen in heisser Milch ein. Mit den Eiern stellt man daraus einen Teig her, der eine aehnliche Konsistenz hat wie Teig fuer Semmelknoedel.

Nun streicht man eine Kastenform mit Schmalz aus, drueckt den Teig hinein und backt die Semmelorte bei 200 Grad etwa 40 Minuten lang. Anschliessend wird die Form gestue rzt und die knusprige Torte in daumendicke Scheiben geschnitten. Sie muss sofort serviert werden, da sie nur dann gut schmeckt, wenn sie ganz frisch aus dem Ofen kommt.

Der Topf kommt bei diesem rustikalen Gericht auf den Tisch, die Sosse und die Semmelorte werden a part gereicht.

Bei der Herstellung dieses Gerichtes ist die gute zeitliche Abstimmung ganz besonders wichtig.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase

ADLERSBERGER HASENTOPF MIT PREISELBEERSOSSE UND SEMME ...

CANARISCHES KANINCHEN

GEFUELLTER HASENRUECKEN MIT QUENDEL-SAUCE

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN

GESCHMORTE WILDHASENKEULEN MIT SCHOKOLADEN-KIRSCH-CHUTNE

GESCHMORTER WILDHASE

GESCHMORTES KANINCHEN I

GESCHMORTES WILDKANINCHEN

HASE SUESS-SAUER

HASENFILET MIT ROSENKOHL

HASENKEULEN IN ROTWEINSOSSE

HASENPFEFFER MIT MOEPPKENBROT (WESTFALEN)

HASENRUECKEN A LA PIRON MIT MANDELKROKETTEN

HASENRUECKEN IN RAHMSAUCE

HASENRUECKEN MIT ESTRAGON UND GEMUESE

HASENSCHAEUFERL IN WACHOLDERRAHM MIT ROTKOHL UND KART ...

HASENSCHNITZEL

HAUSGEBEIZTE HASENKEULE

KANINCHENGROESTL MIT HONIGKRAUT VON GELBEN RUEBEN

KANINCHENKEULEN MIT ROTWEINSCHALOTTEN

KANINCHENRUECKEN AUF TOMATENCOU LIS MIT KRAEUTER- SPRO ...

KANINCHENRUECKEN IN FRUEHLINGSROLLENTEIG

MARINIERTES KANINCHEN "ALLA CACCIATORE"

POTSDAMER KANINCHENKEULEN

RADICCHIO UND HASENFILET

STALLHASE UND WACHTEL IM NUDELBLATT AUF SAFRAN-HONIG- ...

WILDHASE

CANARISCHES KANINCHEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen
- Salz, Pfeffer
- Sonnenblumen- oder Olivenöl
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 1 klein. Knoblauchknolle
- 1 klein. Aubergine
- 3 Chilischoten; getrocknet
- 1 Rote Paprikaschote
- 1 Grüne Paprikaschote
- 2 Fleischtomaten
- 150 ml Weisswein
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Oregano
- 400 ml Fleischbrühe; ca.
- Petersilie

Kaninchen in sehr kleine Stücke hacken, salzen und pfeffern, in einer Pfanne im heissen Öl scharf anbraten.

Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und mit dem Wein abloeschen.

In einem grossen Topf Öl erhitzen, grob gewürfelte Gemüsezwiebeln und zerquetschte Knoblauchzehen anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz anroesten, mit dem Bratenfond aus der Pfanne abloeschen, etwas einkochen lassen.

Aubergine und Paprikaschoten grob würfeln, Chilischoten zerstossen. Tomaten achteln und entkernen.

Der Reihe nach Kaninchenteile, Auberginen, Paprika, Chilis und Tomaten in den Topf geben. Kräuter obenauf legen und mit Pfeffer würzen. Soviel Brühe angiesen, dass alles nicht ganz bedeckt ist. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden koecheln lassen. Zwischendurch abschmecken, evtl. salzen und Brühe nachgiessen. Der Schmorsud soll eine saemige Konsistenz bekommen.

Gewürzzweige herausnehmen, Schmortopf mit Baguette oder Reis servieren. Die gehackte Petersilie extra reichen.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Stichwortübersicht

Andalusien

FRITA - KANINCHEN MIT
MANDELN, KNOBLAUCH, PILZEN
UND ...

Artischocke

CONIGLIO SAN DOMENICO -
KANINCHEN SAN DOMENICO

Aufstrich

RILLETTE VOM KANINCHEN

Austria

KANINCHEN MIT
MORCHELSAUCE, SPARGEL
UND HAUSGEMachten ...

Backen

LAUCHKUCHEN MIT
KANINCHENRUECKEN UND
OLIVENOEL- TRUEF ...

Baerlauch

BAERLAUCHSERVIETTENKLOSS
MIT KANINCHENRAGOUT

Birne

HASENRUECKEN MIT
GEBRATENEN BIRNEN

Bohne

KANINCHENRUECKEN AUF
WEISSEN BOHNEN

Champignon

HASENFILET IM WIRSINGBLATT

Couscous

GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN MIT
COUSCOUS

Creme

GRUENKERNSUPPE MIT
KANINCHENFILET
KASTANIENSUPPE MIT
HASENFILET

Eintopf

EINTOPF VON GRUENEM UND
WEISSEM SPARGEL MIT
KANINCHEN

Kartoffel

KARTOFFEL-
ARTISCHOCKEN-EINTOPF
MIT KANINCHENKEULE
ROTKOHL-HASENROULADE
MIT MARONENPILZEN UND
KARTOFFELP ...

Kastanie

GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN MIT
MARONENPUEREE
KASTANIENSUPPE MIT
HASENFILET
ROTKOHL-HASENROULADE
MIT MARONENPILZEN UND
KARTOFFELP ...

Kirsche

HASENRUECKEN MIT
KIRSCH-RAHM-SAUCE

Knoblauch

KANINCHEN MIT JUNGEM
KNOBLAUCH

Kohlrabi

KOHLRABI-SALAT MIT
KANINCHENFILET

Koriander

KANINCHEN MIT
KORIANDER

Korsika

KANINCHEN - KORSIKA

Kraut

KANINCHENLEBER MIT
WEISSKRAUT

Lauch

LAUCHKUCHEN MIT
KANINCHENRUECKEN UND
OLIVENOEL- TRUEF ...

Leber

KANINCHENLEBER AUF
CHICOREESALAT
KANINCHENLEBER MIT

KANINCHENEINTOPF MIT
AUBERGINEN UND
KORIANDERJOGHURT
KANINCHEN-KASSEROLLE
KARTOFFEL-ARTISCHOCKEN-
EINTOPF MIT
KANINCHENKEULE
POT AU FEU VON GEFUELLTEM
KANINCHENRUECKEN

Elsass

LAUWARME
FLEISCHSCHNECKE VOM
KANINCHEN

Estragon

KANINCHEN IN
ESTRAGONSAUCE

Federwild

GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN MIT
ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE

Feige

WILDHASENRUECKEN MIT
PORTWEINFEIGEN

Fleisch

BAERLAUCHSERVIETTENKLOSS
MIT KANINCHENRAGOUT
CONIGLIO AL BALSAMICO -
KANINCHEN MIT BALSAMESSIG
CONIGLIO SAN DOMENICO -
KANINCHEN SAN DOMENICO
FRITA - KANINCHEN MIT
MANDELN, KNOBLAUCH, PILZEN
UND ...
GEBRATENER
KANINCHENRUECKEN MIT
TREVISANO
GEFUELLTE HASENKEULE
GEFUELLTE KANINCHENKEULE
GEFUELLTER
KANINCHENRUECKEN AN
GURKENBANDNUDELN
SCHEIBE VOM GEFUELLTEN
BAUERNKANINCHEN MIT
GESCHMORTE ...

BALSAMESSIG
KANINCHENLEBER MIT
WEISSKRAUT

Ligurien

LIGURISCHES KANINCHEN

Mais

KANINCHENRUECKEN MIT
KLEINEM MAIS

Mallorca

KANINCHEN MIT ZWIEBELN

Morchel

KANINCHEN MIT
MORCHELSAUCE,
SPARGEL UND
HAUSGEMACHTEN ...

Nudel

NUDELN MIT KANINCHEN
PAPPARDELLE MIT
HASENRAGOUT
PENNE MIT KANINCHEN
RAGOUT
RAVIOLI MIT KANINCHEN

Olive

KANINCHEN MIT OLIVEN
UND ORANGEN
KANINCHENTERRINE MIT
ZIEGENKAESE UND OLIVEN

Orange

KANINCHEN MIT OLIVEN
UND ORANGEN

Paprika

KANINCHENRUECKEN AUF
PAPRIKASABAYON

Pasta

NUDELN MIT KANINCHEN
PAPPARDELLE MIT
HASENRAGOUT
PENNE MIT KANINCHEN
RAGOUT
RAVIOLI MIT KANINCHEN

Pastete

MECKLENBURG-
VORPOMMERN:
HASENLEBERPASTETE

Pfalz

GRISPELLI MIT
KANINCHENFLEISCH
HAASEPFEFFER;
HASENPFEFFER
HASENKLOESSCHEN IN
CHAMPIGNONRAHM
HASENRUECKEN
SCHLOSSHERREN ART
KANINCHENBRATEN AN
ESSIGSAUCE
KANINCHENFILETS IM
BLAETTERTEIG
KANINCHEN IN
ESTRAGONSAUCE
KANINCHEN IN
KRAEUTERSAUCE
KANINCHEN IN SENFSAUCE
KANINCHEN IN SENFSOSSE
KANINCHENLEBER MIT
WEISSKRAUT
KANINCHEN MIT OLIVEN UND
ORANGEN
KANINCHEN MIT SENFSAUCE
KANINCHEN MIT
SUPPENGEMUESE UND
KRAEUTERN
KANINCHEN MIT THYMIAN UND
TOMATEN
KANINCHEN MIT
TRAMINERTRAUBEN
KANINCHENRAGOUT MIT
KRAEUTERN
KANINCHENROULADE AUF
SPINAT MIT TOMATEN UND
PFIFFERLI ...
KANINCHENRUECKEN AUF
PAPRIKASABAYON
KANINCHENRUECKEN IM
PARMASCHINKEN-MANTEL MIT
SCHMORGE ...
KANINCHENRUECKEN MIT
GETROCKNETEN TOMATEN
UND LAUCH

PFAELZER TOPFHASE -
DIBBEHAAS

Pfannkuchen

GRISPELLI MIT
KANINCHENFLEISCH
UEBERBACKENE
KRAEUTERPFANNKUCHEN
MIT KANINCHEN-GEMUES
...

Pflaume

KOELLEDAER
KANINCHENRUECKENFILET

Pfundskur

HASENKLOESSCHEN IN
CHAMPIGNONRAHM

Pikant

LAUCHKUCHEN MIT
KANINCHENRUECKEN UND
OLIVENOEL- TRUEF ...

Pilz

HASENRUECKEN MIT
PILZFUELLUNG UND
PIMENTSOSSE

Rosenkohl

GESCHNETZELTES
HASENFILET MIT
ROSENKOHL
HASENBRATEN MIT
KARTOFFELKLOESSEN
UND ROSENKOHL
HASENKEULE MIT
ROSENKOHL UND
SCHUPFNUDELN

Rotkraut

HASENRAGOUT AUF APFEL-
ZWIEBEL-ROTKOHL

Rotwein

HASENRUECKEN
SCHLOSSHERREN ART

Ruebchen

TELTOWER RUEBCHEN MIT
KANINCHENFRIKASSEE
GEFUELLT

Saarland

KANINCHENSOSSE ZU PASTA
KANINCHENSUELZE
LAUWARME
FLEISCHSCHNECKE VOM
KANINCHEN
LIGURISCHES KANINCHEN
OSTERMENU 2001 -
HAUPTGANG:
KANINCHENROULADE
OSTERN MENUE 1: KANINCHEN
IN ZITRONENSOSSE
PFAELZER TOPFHASE -
DIBBEHAAS
ROULADE VOM
KANINCHENRUECKEN MIT
BRENNESSELFUELLUNG
SOUFFLIERTER
KANINCHENRUECKEN MIT
VANILLE-THYMIAN-JUS ...

Frisch

TELTOWER RUEBCHEN MIT
KANINCHENFRIKASSEE
GEFUELLT

Gaeste

EINFACH: POT-AU-FEU VOM
KANINCHEN

Gefuelllt

GEFUELLTE HASENKEULE
GEFUELLTE KANINCHENKEULE
RAVIOLI MIT KANINCHEN
ROULADE VOM
KANINCHENRUECKEN MIT
BRENNESSELFUELLUNG
UEBERBACKENE
KRAEUTERPFANNKUCHEN MIT
KANINCHEN-GEMUES ...

Gemuese

EINGELELTE
KANINCHENKEULE MIT
RATATOUILLE
GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN MIT
ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE
ITALIEN: TOMATEN UND

DIBBEKANINCHEN

Sachsen

GEFUELLTER
KANINCHENRUECKEN AN
GURKENBANDNUDELN

Salat

LAUWARMER PFIFFERLING-
BOHNENSALAT MIT
KANINCHENNAVARIN
SALAT MIT HASENFILET
UND GEBRATENEN
AEPFELN
SALAT VON GRUENEM
SPARGEL UND
GEBACKENEM KANINCHEN
IN ...

Senf

KANINCHEN IN FEINER
SENFOSSE
KANINCHEN IN
SENFSAUCE
KANINCHEN MIT
SENFSAUCE
KANINCHENRUECKEN MIT
POMMERY-SENF-SAUCE

Sherry

KANINCHENRUECKEN IN
PAPRIZIERTER SHERRY-
HONIGSAUCE MI ...

Spanien

GEBEIZTES KANINCHEN
(CONEJO EN SALMOREJO)

Spargel

EINTOPF VON GRUENEM
UND WEISSEM SPARGEL
MIT KANINCHEN
KANINCHEN MIT
MORCHELSAUCE,
SPARGEL UND
HAUSGEMACHTEN ...
SALAT VON GRUENEM
SPARGEL UND
GEBACKENEM KANINCHEN
IN ...

KANINCHEN IM PAKET
(CARTOCCIO)
KANINCHENRUECKEN IN
PAPRIZIERTER SHERRY-
HONIGSAUCE MI ...
KOHLRABI-SALAT MIT
KANINCHENFILET
TELTOWER RUEBCHEN MIT
KANINCHENFRIKASSEE
GEFUELLT

Gerste

KANINCHEN-ROGNONETTE AUF
GERSTEN-RISOTTO

Gruenkern

GRUENKERNSUPPE MIT
KANINCHENFILET

Haarwild

HASENRUECKENFILET

Hase

ADLERSBERGER HASENTOPF
MIT PREISELBEERSOSSE UND
SEMME ...
CANARISCHES KANINCHEN
EINTOPF VON GRUENEM UND
WEISSEM SPARGEL MIT
KANINCHEN
GEFUELLTE HASENKEULE
GEFUELLTER HASENRUECKEN
MIT QUENDEL-SAUCE
GEFUELLTER
KANINCHENRUECKEN AUF
WARMEM STECKRUEBENSALAT
SCHEIBE VOM GEFUELLTEN
BAUERNKANINCHEN MIT
GESCHMORTE ...
GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN
GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN MIT
ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE
GESCHMORTER WILDHASE
GESCHMORTES KANINCHEN I
GESCHMORTES
WILDKANINCHEN

Stallhase

KANINCHEN IN KRAEUTER-
SENF-SAUCE

Steckruebe

GEFUELLTER
KANINCHENRUECKEN AUF
WARMEM
STECKRUEBENSALAT

Suppe

EINTOPF VON GRUENEM
UND WEISSEM SPARGEL
MIT KANINCHEN
GRUENKERNSUPPE MIT
KANINCHENFILET
KANINCHENEINTOPF MIT
AUBERGINEN UND
KORIANDERJOGHURT
KARTOFFEL-
ARTISCHOCKEN-EINTOPF
MIT KANINCHENKEULE
KASTANIENSUPPE MIT
HASENFILET
POT AU FEU VON
GEFUELLTEM
KANINCHENRUECKEN

Teigware

TAGLIATELLE MIT
KANINCHENRAGOUT
(EMILIA ROMAGNA)
UEBERBACKENE
KRAEUTERPFANNKUCHEN
MIT KANINCHEN-GEMUES
...

Terrine

KANINCHENTERRINE MIT
ZIEGENKAESE UND OLIVEN

Thueringen

HASENRUECKENFILET

Tomate

ITALIEN: TOMATEN UND
KANINCHEN IM PAKET
(CARTOCCIO)

Traube

KANINCHEN MIT

GESCHMORTE
WILDHASENKEULEN MIT
SCHOKOLADEN-KIRSCH-
CHUTNE
GESCHNETZELTES
HASENFILET MIT ROSENKOHL
GRUENKERNSUPPE MIT
KANINCHENFILET
HAASEPFEFFER;
HASENPFEFFER
HASENBRATEN MIT
KARTOFFELKLOESSEN UND
ROSENKOHL
HASENFILET IM WIRSINGBLATT
HASENFILET MIT ROSENKOHL
HASENKEULE MIT ROSENKOHL
UND SCHUPFNUDELN
HASENKEULEN IN
ROTWEINSOSSE
HASENKLOESSCHEN IN
CHAMPIGNONRAHM
HASENPFEFFER MIT
MOEPPKENBROT (WESTFALEN)
HASENRAGOUT AUF APFEL-
ZWIEBEL-ROTKOHL
HASENRUECKEN A LA PIRON
MIT MANDELKROKETTEN
HASENRUECKEN AUF
KARTOFFELROESTI
HASENRUECKENFILET
HASENRUECKEN IN
RAHMSAUCE
HASENRUECKEN MIT
ESTRAGON UND GEMUESE
HASENRUECKEN MIT
GEBRATENEN BIRNEN
HASENRUECKEN MIT KIRSCH-
RAHM-SAUCE
HASENRUECKEN MIT
PILZFUELLUNG UND
PIMENTSOSSE
HASENRUECKEN
SCHLOSSHERREN ART

TRAMINERTRAUBEN

Vorspeise

KANINCHENFILET MIT
ZIEGENKAESESOSSE
KANINCHENRUECKEN AUF
WEISSEN BOHNEN
KANINCHENSULZ
KANINCHEN-TERRINE MIT
WERMUT (PROVENCE)
KANINCHENTERRINE MIT
ZIEGENKAESE UND OLIVEN
LAUWARMER PFIFFERLING-
BOHNENSALAT MIT
KANINCHENNAVARIN
MECKLENBURG-
VORPOMMERN:
HASENLEBERPASTETE

Wein

KANINCHEN IN
ROTWEINBEIZE

Wild

ADLERSBERGER
HASENTOPF MIT
PREISELBEERSOSSE UND
SEMME ...
BACK-KANINCHEN MIT
KARTOFFEL-GURKEN-
SALAT
BAEUERLICHER
KANINCHENBRATEN
CANARISCHES KANINCHEN
DIBBEKANINCHEN
EINFACH:
KANINCHENSPIESSE MIT
OREGANO BUTTER
EINFACH: POT-AU-FEU
VOM KANINCHEN
EINGELEGT
KANINCHENKEULE MIT
RATATOUILLE
FRANZOESISCHES
ESTRAGON-KANINCHEN
GEBEZTES KANINCHEN
(CONEJO EN SALMOREJO)

HASENSCHAEUFERL IN
WACHOLDERRAHM MIT
ROTKOHL UND KART ...
HASENSCHNITZEL
HASE SUESS-SAUER
HAUSGEBEIZTE HASENKEULE
STALLHASE UND WACHTEL IM
NUDELBLATT AUF SAFRAN-
HONIG- ...
KANINCHEINEINTOPF MIT
AUBERGINEN UND
KORIANDERJOGHURT
KANINCHENGROESTL MIT
HONIGKRAUT VON GELBEN
RUEBEN
KANINCHENKEULEN MIT
ROTWEINSCHALOTTEN
KANINCHEN-ROGNONETTE AUF
GERSTEN-RISOTTO
KANINCHENRUECKEN AUF
TOMATENCOULIS MIT
KRAEUTER- SPRO ...
KANINCHENRUECKEN IN
FRUEHLINGSROLLENTEIG
KANINCHENRUECKEN IN
PAPRIZIERTER SHERRY-
HONIGSAUCE MI ...
KANINCHEN-TERRINE MIT
VERMUT (PROVENCE)
KASTANIENSUPPE MIT
HASENFILET
KOELLEDÄER
KANINCHENRUECKENFILET
LAUCHKUCHEN MIT
KANINCHENRUECKEN UND
OLIVENÖL- TRÜF ...
MARINIERTES KANINCHEN
"ALLA CACCIATORE"
MECKLENBURG-VORPOMMERN:
HASENLEBERPASTETE
PAPPARDELLE MIT
HASENRAGOUT
PFÄLZER TOPFHASE -

GEFÜLLTE
KANINCHENKEULE MIT
KRAEUTERN
GEFÜLLTE
KANINCHENLENDE
GEFÜLLTER
HASENRUECKEN MIT
QUENDEL-SAUCE
GEFÜLLTER
KANINCHENRUECKEN AUF
WARMEM
STECKRUEBENSALAT
GEFÜLLTER
KANINCHENRUECKEN MIT
KARTOFFELBRAETLINGEN
...
GEFÜLLTES KANINCHEN
MIT COUSCOUS
GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN
GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN MIT
COUSCOUS
GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN MIT
MARONENPUEREE
GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN MIT
ZUCCHINI-
TOMATENGEMUESE
GESCHMORTER WILDHASE
GESCHMORTES
KANINCHEN
GESCHMORTES
KANINCHEN I
GESCHMORTES
KANINCHEN II
GESCHMORTES
WILDKANINCHEN
GESCHMORTE
WILDHASENKEULEN MIT
SCHOKOLADEN-KIRSCH-
CHUTNE

DIBBEHAAS
POTSDAMER
KANINCHENKEULEN
RADICCHIO UND HASENFILET
ROTKOHL-HASENROULADE MIT
MARONENPILZEN UND
KARTOFFELP ...
SALAT MIT HASENFILET UND
GEBRATENEN AEPFELN
SALAT VON GRUENEM
SPARGEL UND GEBACKENEM
KANINCHEN IN ...
SAURER FELDHAASE
TAGLIATELLE MIT
KANINCHENRAGOUT (EMILIA
ROMAGNA)
WILDHAASE
WILDHASENRUECKEN MIT
PORTWEINFEIGEN

Innerei

KANINCHENLEBER AUF
CHICOREESALAT
KANINCHENLEBER MIT
BALSAMESSIG
KANINCHENLEBER MIT
WEISSKRAUT

Italien

CONIGLIO SAN DOMENICO -
KANINCHEN SAN DOMENICO

Kaese

KANINCHENFILET MIT
ZIEGENKAESESOSSE
KANINCHENRUCKENFILETS MIT
ZIEGENFRISCHKAESE
KANINCHENTERRINE MIT
ZIEGENKAESE UND OLIVEN

Kalt

KANINCHENSULZ
KANINCHEN-TERRINE MIT
WERMUT (PROVENCE)
SALAT VON GRUENEM
SPARGEL UND GEBACKENEM
KANINCHEN IN ...

Kanichen

GESCHNETZELTES
HASENFILET MIT
ROSENKOHL
HASENBRATEN MIT
KARTOFFELKLOESSEN
UND ROSENKOHL
HASENFILET IM
WIRSINGBLATT
HASENFILET MIT
ROSENKOHL
HASENKEULE MIT
ROSENKOHL UND
SCHUPFNUDELN
HASENKEULEN IN
ROTWEINSOSSE
HASENPFEFFER MIT
MOEPPKENBROT
(WESTFALEN)
HASENRAGOUT AUF APFEL-
ZWIEBEL-ROTKOHL
HASENRUECKEN A LA
PIRON MIT
MANDELKROKETTEN
HASENRUECKEN IN
RAHMSAUCE
HASENRUECKEN MIT
ESTRAGON UND GEMUESE
HASENRUECKEN MIT
GEBRATENEN BIRNEN
HASENRUECKEN MIT
KIRSCH-RAHM-SAUCE
HASENRUECKEN MIT
PILZFUELLUNG UND
PIMENTSOSSE
HASENSCHAEUFERL IN
WACHOLDERRAHM MIT
ROTKOHL UND KART ...
HASENSCHNITZEL
HASE SUESS-SAUER
HAUSGEBEIZTE
HASENKEULE
STALLHAASE UND WACHTEL
IM NUDELBLATT AUF

RILLETTE VOM KANINCHEN

Kaninchen

BACK-KANINCHEN MIT
KARTOFFEL-GURKEN-SALAT
BAERLAUCHSERVIETTENKLOSS
MIT KANINCHENRAGOUT
BAEUERLICHER
KANINCHENBRATEN
CONIGLIO AL BALSAMICO -
KANINCHEN MIT BALSAMESSIG
CONIGLIO SAN DOMENICO -
KANINCHEN SAN DOMENICO
DIBBEKANINCHEN
EINFACH: KANINCHENSPIESSE
MIT OREGANOBUTTER
EINFACH: POT-AU-FEU VOM
KANINCHEN
EINGELEGTE
KANINCHENKEULE MIT
RATATOUILLE
FRANZOESISCHES ESTRAGON-
KANINCHEN
FRITA - KANINCHEN MIT
MANDELN, KNOBLAUCH, PILZEN
UND ...
GEBEIZTES KANINCHEN
(CONEJO EN SALMOREJO)
GEBRATENER
KANINCHENRUECKEN MIT
TREVISANO
GEFUELLTE KANINCHENKEULE
GEFUELLTE KANINCHENKEULE
MIT KRAEUTERN
GEFUELLTE KANINCHENLENDE
GEFUELLTER
KANINCHENRUECKEN AN
GURKENBANDNUDELN
GEFUELLTER
KANINCHENRUECKEN MIT
KARTOFFELBRAETLINGEN ...
GEFUELLTES KANINCHEN MIT
COUSCOUS
GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN MIT

SAFRAN-HONIG- ...
ITALIEN: TOMATEN UND
KANINCHEN IM PAKET
(CARTOCCIO)
KANINCHEN AUF GEMUESE
NACH ART DES VENETO
KANINCHENGROESTL MIT
HONIGKRAUT VON GELBEN
RUEBEN
KANINCHEN IN
BACKPFLAUMEN UND
ERDNUESSEN
KANINCHEN IN FEINER
SENFOSSE
KANINCHEN IN
KIRSCHBIER
KANINCHEN IN KRAEUTER-
SENF-SAUCE
KANINCHEN IN
ROTWEINBEIZE
KANINCHEN IN WEISSWEIN
- ALFREDISSIMO
KANINCHEN IN WEISSWEIN-
SOSSE
KANINCHEN-KASSEROLLE
KANINCHENKEULEN MIT
ROTWEINSCHALOTTEN
KANINCHENKEULEN MIT
WILDEM SCHNITTLAUCH
KANINCHEN - KORSIKA
KANINCHENLEBER MIT
BALSAMESSIG
KANINCHEN MIT
BACKPFLAUMEN
KANINCHEN MIT JUNGEM
KNOBLAUCH
KANINCHEN MIT
KORIANDER
KANINCHEN MIT
MORCHELSAUCE,
SPARGEL UND
HAUSGEMACHTEN ...
KANINCHEN MIT

COUSCOUS
GESCHMORTE
KANINCHENKEULEN MIT
MARONENPUEREE
GESCHMORTES KANINCHEN
GESCHMORTES KANINCHEN II
GRISPELLI MIT
KANINCHENFLEISCH
ITALIEN: TOMATEN UND
KANINCHEN IM PAKET
(CARTOCCIO)
KANINCHEN AUF GEMUESE
NACH ART DES VENETO
KANINCHENBRATEN AN
ESSIGSAUCE
KANINCHENFILET MIT
ZIEGENKAESESOSSE
KANINCHENFILETS IM
BLAETTERTEIG
KANINCHEN IN BACKPFLAUMEN
UND ERDNUESSEN
KANINCHEN IN
ESTRAGONSAUCE
KANINCHEN IN FEINER
SENFOSSE
KANINCHEN IN KIRSCHBIER
KANINCHEN IN
KRAEUTERSAUCE
KANINCHEN IN ROTWEINBEIZE
KANINCHEN IN SENFSAUCE
KANINCHEN IN SENFSOSSE
KANINCHEN IN WEISSWEIN -
ALFREDISSIMO
KANINCHEN IN WEISSWEIN-
SOSSE
KANINCHEN-KASSEROLLE
KANINCHENKEULEN MIT
WILDEM SCHNITTLAUCH
KANINCHEN - KORSIKA
KANINCHENLEBER AUF
CHICOREESALAT
KANINCHENLEBER MIT
BALSAMESSIG

ROSMARIN
KANINCHEN MIT
STIELMUSSCHAUM UND
KARTOFFELRAVIOLI
KANINCHEN MIT ZWIEBELN
KANINCHENRAGOUT MIT
SPARGEL UND MORCHELN
KANINCHEN-ROGNONETTE
AUF GERSTEN-RISOTTO
KANINCHENRUCKENFILETS
MIT ZIEGENFRISCHKAESE
KANINCHENRUECKEN AUF
TOMATENCOULIS MIT
KRAEUTER- SPRO ...
KANINCHENRUECKEN AUF
WEISSEN BOHNEN
KANINCHENRUECKEN IN
FRUEHLINGSROLLENTEIG
KANINCHENRUECKEN IN
PAPRIZIERTER SHERRY-
HONIGSAUCE MI ...
KANINCHENRUECKEN MIT
GURKENBANDNUDELN
KANINCHENRUECKEN MIT
KIRSCHEN GEFUELLT
KANINCHENRUECKEN MIT
KLEINEM MAIS
KANINCHENRUECKEN MIT
POMMERY-SENF-SAUCE
KEULEN VOM
OSTERKANINCHEN AUF
SUESS-SAUREN LINSEN
KOELLEDAER
KANINCHENRUECKENFILET
KOHLRABI-SALAT MIT
KANINCHENFILET
LAUWARMER PFIFFERLING-
BOHNENSALAT MIT
KANINCHENNAVARIN
MARINIERTES KANINCHEN
"ALLA CACCIATORE"
POTSDAMER
KANINCHENKEULEN

KANINCHENLEBER MIT
WEISSKRAUT
KANINCHEN MIT
BACKPFLAUMEN
KANINCHEN MIT JUNGEM
KNOBLAUCH
KANINCHEN MIT KORIANDER
KANINCHEN MIT
MORCHELSAUCE, SPARGEL
UND HAUSGEMACHTEN ...
KANINCHEN MIT OLIVEN UND
ORANGEN
KANINCHEN MIT ROSMARIN
KANINCHEN MIT SENFSAUCE
KANINCHEN MIT
STIELMUSSCHAUM UND
KARTOFFELRAVIOLI
KANINCHEN MIT
SUPPENGEMUESE UND
KRAEUTERN
KANINCHEN MIT THYMIAN UND
TOMATEN
KANINCHEN MIT
TRAMINERTRAUBEN
KANINCHEN MIT ZWIEBELN
KANINCHENRAGOUT MIT
KRAEUTERN
KANINCHENRAGOUT MIT
SPARGEL UND MORCHELN
KANINCHENROULADE AUF
SPINAT MIT TOMATEN UND
PFIFFERLI ...
KANINCHENRUCKENFILETS MIT
ZIEGENFRISCHKAESE
KANINCHENRUECKEN AUF
PAPRIKASABAYON
KANINCHENRUECKEN AUF
WEISSEN BOHNEN
KANINCHENRUECKEN IM
PARMASCHINKEN-MANTEL MIT
SCHMORGE ...
KANINCHENRUECKEN MIT
GETROCKNETEN TOMATEN

RADICCHIO UND
HASENFILET
ROTKOHL-HASENROULADE
MIT MARONENPILZEN UND
KARTOFFELP ...
ROULADE VON DER
KANINCHENKEULE
SALAT MIT HASENFILET
UND GEBRATENEN
AEPFELN
SUESSSAURES
KANINCHENRAGOUT
TAGLIATELLE MIT
KANINCHENRAGOUT
(EMILIA ROMAGNA)
WILDHASE
WILDHASENRUECKEN MIT
PORTWEINFEIGEN

Wilde

HASENRUECKEN AUF
KARTOFFELROESTI
SAURER FELDHASE

Zitrone

OSTERN MENUE 1:
KANINCHEN IN
ZITRONENSOSSE

UND LAUCH
KANINCHENRUECKEN MIT
GURKENBANDNUDELN
KANINCHENRUECKEN MIT
KIRSCHEN GEFUELLT
KANINCHENRUECKEN MIT
KLEINEM MAIS
KANINCHENRUECKEN MIT
POMMERY-SENF-SAUCE
KANINCHENSOSSE ZU PASTA
KANINCHENSUELZE
KANINCHENSULZ
KANINCHENTERRINE MIT
ZIEGENKAESE UND OLIVEN
KARTOFFEL-ARTISCHOCKEN-
EINTOPF MIT
KANINCHENKEULE
KEULEN VOM
OSTERKANINCHEN AUF SUESS-
SAUREN LINSEN
KOHLRABI-SALAT MIT
KANINCHENFILET
LAUWARME
FLEISCHSCHNECKE VOM
KANINCHEN
LAUWARMER PFIFFERLING-
BOHNENSALAT MIT
KANINCHENNAVARIN
LIGURISCHES KANINCHEN
NUDELN MIT KANINCHEN
OSTERMENU 2001 -
HAUPTGANG:
KANINCHENROULADE
OSTERN MENUE 1: KANINCHEN
IN ZITRONENSOSSE
PENNE MIT KANINCHEN
RAGOUT
POT AU FEU VON GEFUELLTEM
KANINCHENRUECKEN
ROULADE VOM
KANINCHENRUECKEN MIT
BRENNESSELFUELLUNG
ROULADE VON DER

KANINCHENKEULE
SOUFFLIERTER
KANINCHENRUECKEN MIT
VANILLE-THYMIAN-JUS ...
SUESSSAURES
KANINCHENRAGOUT
UEBERBACKENE
KRAEUTERPFANNKUCHEN MIT
KANINCHEN-GEMUES ...

Titelübersicht, Rubrikübersicht **und** Stichwortübersicht **des 2**

FRITA - KANINCHEN MIT MANDELN, KNOBLAUCH, PILZEN UND

...

Für 6 Portionen

KANINCHEN

- 1 Kaninchen
- 1 Stallhase; oder 1 Poularde jeweils etwa 1,5 kg
- Salz, Pfeffer
- 50 ml Olivenöl
- 200 ml Trockener Weisswein

GEMUESE

- 2 groß. Rote Paprikaschoten
- 4 Grüne Paprikaschoten
- 2 mittl. Zwiebeln
- 500 g Tomaten ersatzweise --
- 300 g Abgetropfte Dosentomaten
- 50 ml Olivenöl

PILZE

- 500 g Austernpilze
- 30 ml Olivenöl

MANDEL-KNOBLAUCH-PASTE

- 100 g Ungeschälte Mandeln
- 3 groß. Knoblauchzehen
- 30 ml Olivenöl
- 1 Bd. Glattblaettrige Petersilie

Wie die Gazpacho ist die Frita ein Gericht, das die Andalusier gerne mit ins Freie nehmen. Sie schmeckt am naechsten Tag besonders gut bei Zimmertemperatur oder aufgewaermt - und ist damit ideal fuer ein sommerliches Picknick im Gruenen. Der charakteristische Geschmack kommt von der Mandel-Knoblauch-Paste. Sie koennen damit also durchaus grosszuegig sein !

Kaninchen, Stallhase oder Poularde in moeglichst viele Teile zerlegen (Kaninchen/Hase: Ruecken und Hinterlaeufe in zwei Stuecke teilen; Poularde: Brust, Ruecken und Schenkel halbieren). Teile in einer Kasserolle mit Oel uebergiessen, salzen, pfeffern. Im Oel wenden, damit sie gleichmaessig mit Oel und Gewuerz bedeckt sind. Im offenen Topf goldbraun anbraten. Dabei regelmaessig wenden. Mit Wein abloeschen, Deckel auflegen, auf niedrigster Hitze 20 Min. schmoren. Vom Herd nehmen.

Die roten Paprika ueber einer offenen Flamme grillen, bis die Haut Blasen wirft und schwarz ist. Vorsichtig haeuten, Stilansatz und Samen entfernen. In 2 cm breite Streifen schneiden. Beiseite stellen. Unter das Fleisch heben.

Stilansatz und Samen der gruenen Paprika entfernen, in 2 cm grosse Stuecke schneiden. Tomaten am Stilansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, unter kaltem abschrecken, haeuten. Tomaten und Zwiebeln in 2 cm grosse Stuecke schneiden, Tomaten-Samen entfernen. Gemuese in Oel kurz anbraten. Es sollte bissfest bleiben. Falls Sie Dosentomaten verwenden, Zwiebeln und Paprika kurz anbraten, Dosentomaten separat mit etwas Oel 10 Min. einkochen. Unter das Fleisch heben.

Austernpilze durch Abreiben mit einem feuchten Tuch reinigen. In 2 cm breite Streifen schneiden. Unter regelmaessigem Wenden in Oel anbraten, bis sie kein Wasser mehr abgeben. Beim Anbraten leicht salzen. Ebenfalls unter das Fleisch heben.

Knoblauch schaelen, mit den Mandeln in Oel leicht braeunen. Herausheben, abtropfen lassen. Mit der Petersilie im Moerser zu einer Paste zerreiben. Unter das Fleisch heben. Sofort oder besser noch am naechsten Tag auftragen - bei Zimmertemperatur oder aufgewaermt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weissbrot dazu reichen.

Tipp :

Im Sommer bietet sich der Garten-Grill zum Haeuten der Paprika an am besten, nach einer Grillparty. Wenden Sie die Schoten haeufig. Nehmen sie ansonsten eine Loetlampe oder legen Sie die in Alufolie gewickelten Paprikaschoten in den Backofen (180 Grad) bis sie weich sind und die Haut sich loest. Ueber offener Flamme sind die Ergebnisse jedoch am besten: Das Schotenfleisch bleibt fest und knackig und die Haut laesst sich sehr gut abloesen.

Pilze reinigt man am besten durch Abreiben mit einem feuchten Tuch oder mit einem feinen Pinsel. Beim Abwaschen saugen sie sich mit Wasser voll. .

Fleisch, Kaninchen, Andalusien

FRITA - KANINCHEN MIT MANDELN, KNOBLAUCH, PILZEN UND ...

CONIGLIO SAN DOMENICO - KANINCHEN SAN DOMENICO

Für 4 Personen

Zutaten

- 3 mittl. Artischockenherzen
- klein. Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl
- 1 groß. Zwiebel; feingehackt
- 1 Kuechenfertiges Kaninchen; ca. 1 kg
- in mittelgrosse Stuecke zerteilt
- 100 g Schwarze Tagiasca-Oliven (ligurische kleine Olivensorte)
- 6 Frische Salbeiblaetter
- 1 Stamm Majoran
- Salz, Pfeffer
- 125 ml Weisswein
- Huehnerbouillon
- 1 TL Tomatenmark
- 2 TL Gehackte Petersilie

Die Artischockenherzen vierteln und in eine Schuessel mit Wasser und Zitronensaft legen, damit sie sich nicht verfaerben.

Die Zwiebel in heissem Oel anbraten, die Kaninchenstuecke, Oliven, Salbei, Majoran, Salz, Pfeffer, Wein und Huehnerbouillon hinzufuegen und zugedeckt 30 Minuten koecheln lassen.

Wenn erforderlich, noch etwas Bouillon dazugiessen.

Dann die Artischocken, das Tomatenmark und die Petersilie beifuegen und das Ganze weitere 10-15 Minuten fertigkoecheln lassen.

Stichworte

Artischocke, Fleisch, Italien, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Artischocke, Italien

CONIGLIO SAN DOMENICO - KANINCHEN SAN DOMENICO

BACK-KANINCHEN MIT KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Kleine Kartoffeln festkochend
- 175 g Zwiebeln
- 300 ml Bruehe
- 8 EL Weissweinessig
- 12 EL Pflanzenoel
- 2 EL Sahnemeerrettich
- 1 Salatgurke
- 1 Bd. Krause Petersilie
- 1 (-2) Zitronen
- 4 Kaninchenkeulen a ca. 180 g
- 2 Eier
- 40 g Speisestaerke
- 150 g Semmelbroesel
- 2 l Pflanzenoel zum Frittieren
- Salz, Pfeffer; weiss

1. Kartoffeln buersten und ungeschaelt in Salzwasser nicht zu weich kochen, abgiessen, rasch pellen und in duenne Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen, wuerfeln und mit Bruehe, Essig, Salz, Pfeffer und Oel in einem Topf zum Kochen bringen, 5 Min. leise koecheln lassen. Sahnemeerrettich unterruehren, die Sauce heiss unter die Kartoffeln heben, den Salat abdecken und mindestens 30 Min. ziehen lassen.

2. Gurke schaelen, in duenne Scheiben schneiden und salzen. Gurken auf einem Sieb gut abtropfen lassen, danach unter den Kartoffelsalat heben.

3. Von der Petersilie die Stiele so abschneiden, dass die Blattbueschel noch zusammenhalten. Die Zitronen in Spalten schneiden.

4. Aus den oberen Keulenhaelften die Knochen bis zum Gelenk heraus schneiden. Die Keulen salzen und pfeffern. Die Eier in einem tiefen Teller verquir-len, Staerke und Semmelbroesel auf flache Teller geben. Die Keulen in der Staerke wenden, dann durch das Ei ziehen und gleichmaessig mit den Broeseln panieren.

5. Das Oel in einem grossen Topf (oder in der Fritteuse) auf 160 Grad erhitzen. Die Petersilie in zwei Portionen hineingeben (Spritzgefahr) und 5 Sekunden frittieren, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Kuechenpapier abtropfen lassen und salzen.

6. Anschliessend die Keulen in das Oel geben, etwa 8-10 Minuten goldbraun backen und ebenfalls kurz auf Kuechenpapier abtropfen lassen. Die Kaninchenkeulen mit der gebackenen Petersilie und den Zitronenspalten anrichten und mit dem Kartoffel-Gurken-Salat servieren.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen

BACK-KANINCHEN MIT KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

BAEUERLICHER KANINCHENBRATEN

EINFACH: KANINCHENSPIESSE MIT OREGANOBUTTER

FRANZOESISCHES ESTRAGON-KANINCHEN

GEFUELLTE KANINCHENKEULE MIT KRAEUTERN

GEFUELLTE KANINCHENLENDE

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN MIT KARTOFFELBRAETLINGEN ...

GEFUELLTES KANINCHEN MIT COUSCOUS

GESCHMORTES KANINCHEN

GESCHMORTES KANINCHEN II

KANINCHEN AUF GEMUESE NACH ART DES VENETO

KANINCHEN IN BACKPFLAUMEN UND ERDNUESSEN

KANINCHEN IN KIRSCHBIER

KANINCHEN IN WEISSWEIN - ALFREDISSIMO

KANINCHEN IN WEISSWEIN-SOSSE

KANINCHEN MIT BACKPFLAUMEN

KANINCHEN MIT ROSMARIN

KANINCHEN MIT STIELMUSSCHAUM UND KARTOFFELRAVIOLI

KANINCHENKEULEN MIT WILDEM SCHNITTCLAUCH

KANINCHENRAGOUT MIT SPARGEL UND MORCHELN

KANINCHENRUECKEN MIT GURKENBANDNUDELN

KANINCHENRUECKEN MIT KIRSCHEN GEFUELLT

KEULEN VOM OSTERKANINCHEN AUF SUESS-SAUREN LINSEN

ROULADE VON DER KANINCHENKEULE

SUESSSAURES KANINCHENRAGOUT

BAEUERLICHER KANINCHENBRATEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen; a 1,5 kg
- 100 g Bauchspeck
- 50 g Butterschmalz
- 100 ml Weisswein
- 100 ml Gemueseboullion
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- Thymian
- Majoran
- 100 ml Marsala
- Paprikapulver

Das Kaninchen in gleichgrosse Stuecke zerteilen, mit Salz, Pfeffer und Paprika wuerzen. Butterschmalz in einer Kasserolle zerlassen, Kaninchenstuecke anbraten, Speck wuerfeln, mitbraten.

Das Fleisch mit Weisswein abloeschen, -Bruehe, Wacholderbeeren und Kraeuter beigeben.

Die Kasserolle abdecken, im Ofen etwa 20 Minuten braten, dabei oeffter uebergiessen. Mit Marsala abloeschen und weitere 20 Minuten garen.

Als Beilage passen Safranrisotto oder Polenta.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Rubrikübersicht

Aufstrich, Kanichen

Backen, Pikant, Lauch, Hase

Eintopf, Wild, Kaninchen

Fleisch, Hase

Fleisch, Hase, Gefuelllt

Fleisch, Hase, Pfalz

Fleisch, Hase, Pfundskur

Fleisch, Hase, Rotwein

Fleisch, Innerei, Leber, Kaninchen, Kraut

Fleisch, Kaninchen

Fleisch, Kaninchen, Andalusien

Fleisch, Kaninchen, Artischocke, Italien

Fleisch, Kaninchen, Baerlauch

Fleisch, Kaninchen, Elsass

Fleisch, Kaninchen, Estragon

Fleisch, Kaninchen, Gefuelllt

Fleisch, Kaninchen, Ligurien

Fleisch, Kaninchen, Olive, Orange

Fleisch, Kaninchen, Paprika

Fleisch, Kaninchen, Pfannkuchen

Fleisch, Kaninchen, Sachsen

Fleisch, Kaninchen, Senf

Fleisch, Kaninchen, Traube

Fleisch, Kaninchen, Zitrone

Gemuese, Frisch, Ruebchen

Haarwild, Hase, Thueringen

Innerei, Kaninchen, Leber

Nudel, Pasta, Gefuelllt

Nudel, Pasta, Hase

Nudel, Pasta, Kaninchen

Salat, Kalt, Spargel, Hase

Salat, Wild, Hase

Suppe, Creme, Gruenkern, Hase

Suppe, Creme, Kastanie, Hase

Suppe, Eintopf, Hase

Suppe, Eintopf, Kaninchen

Suppe, Eintopf, Kartoffel, Kaninchen

Suppe, Eintopf, Spargel, Hase

Teigware, Pfannkuchen, Gefuellte, Kaninchen

Vorspeise, Kalt, Hase

Vorspeise, Kalt, Kaninchen

Vorspeise, Kaninchen, Kaese

Vorspeise, Pastete, Hase

Vorspeise, Salat, Wild, Kaninchen

Vorspeise, Terrine, Kaninchen, Kaese, Olive

Vorspeise, Wild, Kaninchen, Bohne

Wild, Federwild, Hase, Gemuese

Wild, Hase

Wild, Hase, Birne

Wild, Hase, Champignon

Wild, Hase, Feige

Wild, Hase, Gerste

Wild, Hase, Kastanie, Kartoffel

Wild, Hase, Kirsche

Wild, Hase, Pflaume

Wild, Hase, Pilz

Wild, Hase, Rosenkohl

Wild, Hase, Rotkraut

Wild, Hase, Sherry, Gemuese

Wild, Hase, Steckruebe

Wild, Hase, Teigware

Wild, Innerei, Kaninchen, Leber

Wild, Kaninchen

Wild, Kaninchen, Couscous

Wild, Kaninchen, Gaeste

Wild, Kaninchen, Gemuese

Wild, Kaninchen, Gemuese, Kohlrabi

Wild, Kaninchen, Gemuese, Tomate

Wild, Kaninchen, Kaese

Wild, Kaninchen, Kastanie

Wild, Kaninchen, Knoblauch

Wild, Kaninchen, Koriander

Wild, Kaninchen, Korsika

Wild, Kaninchen, Mais

Wild, Kaninchen, Mallorca

Wild, Kaninchen, Morchel, Spargel, Austria

Wild, Kaninchen, Saarland

Wild, Kaninchen, Senf

Wild, Kaninchen, Spanien

Wild, Kaninchen, Wein

Wild, Stallhase

Wilde, Hase

Aufstrich, Kanichen

RILLETTE VOM KANINCHEN

RILLETTE VOM KANINCHEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 Kaninchen; (oder Schultern
- und groessere Abschnitte)
- 150 g Grobes Salz
- 2 Zwiebeln
- 1 Vanilleschote
- 2 Frische Lorbeerblaetter
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Zweige Thymian; (auch trocken moeglich)
- 500 g Erdnussoel
- 125 ml Wasser
- 80 g Backpflaumen
- 20 ml Armagnac
- 100 g Walnuesse
- 1 klein. Bund Blattpetersilie
- 4 Scheib. Sauerteigbrot; duenn geschnitten
- Pickels oder Chutney
- Wintersalat in Vinaigrette

Innereien aus dem Kaninchen entfernen. Den Kopf des Kaninchen nicht mitverwenden. Kaninchen in grobe Stuecke zerteilen. Dabei darauf achten, dass man nur zwischen den Gelenken teilt, damit spaeter keine Knochensplitter im Fleisch zurueckbleiben.

Kaninchenfleisch einsalzen und 3 Stunden marinieren. Danach das Salz gruendlich entfernen. Den Ofen auf 150 Grad heizen. Kaninchenstuecke in eine hohe backofenfeste Form geben. Zwiebeln in grobe Stuecke geschnitten, ausgekratzte Vanilleschote mit Mark, Lorbeer, Wacholder und Thymian zugeben. Erdnussoel und Wasser zusammen in einem Topf erwaermen und ebenfalls in die Form geben. 75 Minuten lang garen, so dass das Fleisch fast von selbst abfaellt.

Fleisch abpfluecken und darauf achten, dass keine Knochen oder Knorpel darin sind. Sollten die Fleischstuecke noch etwas zu gross sein, so kann man das Fleisch auch etwas kleiner schneiden. Den Garfond passieren und auskuehlen lassen. Ist der Garfond ausgekuehit, so kann man das Fett abschoepfen. Was uebrig bleibt ist reiner Kaninchenfond, womit man dem Rillette mehr Saft geben kann.

Backpflaumen in feine Streifen schneiden und mit dem Armagnac und 2 EL des Gar-Fettes aufkochen und zum Kaninchen-Rillette geben. Walnuesse und Petersilie fein hacken und unter die Masse heben. Diese Masse in einen Tontopf geben und mit einer duennen Schicht Fett verschliessen. Bis zum Servieren, besser aber ueber Nacht kaltstellen. So ist das Rillette mindestens 2 Wochen haltbar. Das Brot im Toaster oder Backofen kross roesten. Aus dem Rillette dicke Nocken abstechen und mit den restlichen Zutaten anrichten.

Tipp: Rilletes kann man super vorbereiten, denn am Besten schmeckt es nach 2 Tagen!

Stichworte

Aufstrich, Kanichen

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Lauch, Hase

LAUCHKUCHEN MIT KANINCHENRUECKEN UND OLIVENÖL - TRÜEF . . .

LAUCHKUCHEN MIT KANINCHENRUECKEN UND OLIVENOEL-TRUEF ...

Für 4 Portionen

Zutaten

- 320 g Kaninchenrueckenfilet
- 150 g Blätterteig
- 2 mittl. Stangen Lauch
- 40 g Speck
- 30 g Sahne
- 1 Ei
- 1/2 EL Olivenoel
- 1 TL Parmesan; gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskat

TRUEFFEL SABAYONE

- 2 Eigelb
- 3 EL Fleischbruehe
- 1 EL Weisswein
- 1 Prise Balsamico Essig
- 40 g Butter
- 60 ml Trueffeloeel; oder Trueffelbutter
- Salz und Pfeffer

Den Blätterteig ausrollen und in eine runde Form mit ca. 16 cm Durchmesser einlegen, eine zweite Form daraufsetzen und ca. 10 Minuten im Backofen bei 200 Grad vorbacken (blindbacken).

Die Lauchstangen halbieren, waschen und in ca. 2 cm Rauten schneiden. Diese Rauten in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf ein Tuch legen.

Den Speck kleinwuerfeln und in Oel kross braten, das entstandene Fett abschuetten, den Lauch zugeben und alles durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Den Lauch auf dem Blätterteigboden verteilen, mit der Mischung Ei, Oel, Parmesan, Muskatnuss, Sahne, Salz und Pfeffer bedecken und im Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Fuer die Olivenoel-Trueffelsabayone Eigelb, Fleischbruehe, Weisswein und Balsamico mit dem Schneebesen im Wasserbad gut schaumig ruehren.

Die zerlassene Butter und 6 cl Trueffeloeel oder Trueffelbutter langsam in den Schaum ruehren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren das Kaninchenfleisch mit Salz und Pfeffer wuerzen und in Butterschmalz gut rose braten.

Dann abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Auf die Teller den geviertelten Kuchen, das Sabayone und die gleichmaessig geschnittenen Rueckfilets plazieren.

Stichworte

Backen, Hase, Lauch, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

Eintopf, Wild, Kaninchen

KANINCHEN - KASSEROLLE

KANINCHEN-KASSEROLLE

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Kuechenfertiges Kaninchen (ca. 1,5 kg)
- 150 g Getrocknete Aprikosen; weiche
- 30 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer; weiss
- 1 TL Klare Bruehe (Instant)
- 1/2 Bund/Topf Kraeuter; (z.B. Thymian oder Majoran)
- 3 Lorbeerblaetter
- 1 Bd. Lauchzwiebeln

1. Kaninchen in 8 Teile zerlegen, waschen, trockentupfen. Aprikosen halbieren. Butterschmalz in einem Braeter erhitzen. Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer wuerzen und darin kraeftig anbraten. Mit 1/4 l heissem Wasser abloeschen. Bruehe zufuegen.

2. Kraeuter waschen, Blaettchen abzupfen. Aprikosen, Lorbeer und Kraeuter, bis auf etwas zum Garnieren, mit in den Braeter geben. Kaninchen zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 180 Grad/ Gas: Stufe 3) 50-60 Minuten schmoren. Nach und nach 3/8 l heisses Wasser zugiessen.

3. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stuecke schneiden. Nach ca. 25 Minuten zum Fleisch geben.

4. Alles auf einer Platte anrichten und mit restlichen Kraeutern garnieren. Dazu schmeckt frisches Baguette. Getraenk: Weisswein od. Rose.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Stichworte

Eintopf, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Hase

HAASEPFEFFER; HASENPFEFFER

SCHEIBE VOM GEFUELLTEN BAUERNKANINCHEN MIT GESCHMORTE ...

HAASEPFEFFER; HASENPFEFFER

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Hase; in handtellergrosse Teile zerkleinert
- von den Knochen gelöst

FUER DIE BEIZE

- 1/4 l Essig
- 1/4 l Wasser
- 1 Zwiebel
- 12 Pfefferkoerner
- 4 Nelken
- 4 Lorbeerblaetter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Schuss Thymian
- 1 Schuss Piment
- 1 Schuss Koriander
- 1 Schuss Majoran
- Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

- Fett zum Anbraten
- 2 Moehren
- 60 g Mehl
- 1/2 l Rotwein
- 4 EL Johannisbeergelee
- 1/2 Tasse Hasenblut o. Zartbitterschokolade

Das Fleisch waschen, die Haut abziehen, das Fett abschneiden, aus Essig, Wasser und den Gewuerzen (die Nelken werden in die Zwiebel gesteckt, spaeter mitgekocht und vor dem Servieren wieder herausgenommen) eine Beize herstellen, und darin das Hasenklein 2 Tage einlegen. Nun in einem gusseisernen Braeter oder einer grossen Fleischpfanne die geputzten, kleingeschnittenen Moehren und das Fleisch im Fett kurz anbraten, das Mehl braun einbrennen, mit dem Rotwein abloeschen und durchkochen lassen, bis das Fleisch weichgekocht ist. Zum Schluss die Sosse mit Salz und Pfeffer abschmecken, Johannisbeergelee und Hasenblut oder Zartbitterschokolade darunteruehren, je nach Wunsch noch etwas Rotwein dazugiessen. Beilage: Kartoffelkoesse oder Bandnudeln, Rotkraut.

(Christiane Becker: Die Hunsruecker Kueche, erschienen im Selbstverlag der Autorin, Bremen 1, Ostendorpstr. 9

Stichworte

Fleisch, Hase

Titel - Rubrik - Stichworte

SCHEIBE VOM GEFUELLTEN BAUERNKANINCHEN MIT GESCHMORTE ...

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Kaninchen vom Bauernhof
- 50 g Schweinenetz
- 1 Eiweiss
- 150 ml Sahne (33%)
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Lorbeer
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 10 Karotten
- 1 klein. Sellerieknolle
- 10 Haushaltszwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 30 ml Spaetburgunder
- 1 TL Staerke
- 1 Zweig Korianderblaetter
- 50 g Blattspinat
- 5 Haushaltszwiebeln
- 70 g Graubrotwuерfel (Roggenmischbrot)
- 25 g Tomatenmark
- 400 g Cous Cous
- 1 l Kalbsfond
- Cous Cous-Gewuerz Rasel Hanut
- 50 g Pinienkerne, geroestet
- 25 g Rosinen
- 10 ml Portwein
- 4 EL Olivenoel
- Salz, Pfeffer

Das Kaninchen ausloesen, die Knochen fuer die Kaninchenjus im Backofen bei 180 Grad goldbraun roesten oder im Braeter 20 Minuten anroesten und auf die Seite stellen.

Die Haelfte von Karotten, Zwiebeln, Lauch und Sellerie in kleine Wuерfel schneiden (Tip: je kleiner die Wuерfel, desto groesser die Roestflaeche). Die andere Haelfte in Millimeterwuерfel schneiden, da wir diese fuer die Fuellung des Kaninchens und des Cous Cous benoetigen (kurz blanchieren).

Spinat waschen, putzen und kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken (Tip: falls keine Eiswuерfel vorhanden sind, koennen Kuehlakkus genommen werden). 100 g gewuerfeltes Kaninchenfleisch (aus den Laeuften) mit Salz, Pfeffer und Portwein marinieren. Das Eiweiss dazugeben und kurz anfrieren. (Tip: Die Kaelte verhindert ein Gerinnen im Kutter.) Die Masse in den Kutter und 100 ml der fluessigen Sahne dazugeben. Kutttern.

Mit der geschlagenen Sahne (25 ml) geschmeidig ruehren. Nochmals abschmecken und kaltstellen. Die kleinen Gemuesewuерfel und etwas Thymian in die Farce geben und die kleinen Brotwuерfel unterheben.

Den ausgeloesten Kaninchenruecken mit Salz und Pfeffer wuerzen und ganz duenn mit der Farce bestreichen. Dann mit Spinat auslegen und mit der Farce bestreichen. Das Fleisch rollen, mit Schweinenetz umwickeln und mit Kuechengarn in Form binden. Den Ruecken in einer geoelten Pfanne kurz anbraten und im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten garen.

Fuer die Jus werden die Knochen kurz angebraten und zusammen mit den Wurzelgemuesen geroestet, tomatisiert, mit Wein (Spaetburgunder) abgeloescht und mit dem Kalbsfond aufgefuellt, dann 30 Minuten koecheln. Die Masse durch ein Sieb passieren und leicht reduzieren. Mit etwas Staerke binden und mit Salz, Pfeffer und einigen Korianderblaettern abschmecken. 5 geschaelte Haushaltszwiebeln an Wurzel und Kopf abschneiden. Zwiebeln in Olivenoel anbraten und mit Zucker bestreuen. Kraeuter (Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch) dazugeben und auch etwas Kaninchenjus. Zwiebeln schmoren bei 160 Grad ca. 20-30 Minuten. Kern herausnehmen und mit dem Cous Cous fuellen.

Unseren Cous Cous setzen wir in einer Pfanne wie ein Risotto an. Denn es soll ein "schlotziges Cous Cous" werden. Wir geben etwas Kalbsfond und das Cous Cous-Gewuerz Rasel Hanut hinein und kochen es kurz bissfest. Mit den Rosinen, den Pinienkernen und den feinen Gemuesewuерfeln abschmecken und im Sieb ueber Wasserdampf erhitzen (fast wie ueblich im Cous Cous-Topf). Den in Scheiben aufgeschnittenen Kaninchenruecken auf einen Teller legen, anbei die gefuellte Gemuesezwiebel und das uebrige Cous Cous als Nocken garnieren.

Stichworte

Fleisch, Hase

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Hase, Gefueellt

GEFUELLTE HASENKEULE

GEFUELLTE HASENKEULE

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Hasenkeulen
- Salz, Pfeffer
- 100 g Hühnerbrust
- 2 EL Pistazien
- 1 EL Rosinen
- 20 ml Cognac
- 100 g Obers
- 1 Schweinsnetz
- klein. Roestgemuese (feingewuerfelter
- Sellerie, Karotten, Zwiebel, wenig Lauch)
- 1/4 l Rotwein
- 1 Zweig Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 3 (-4) Wacholderbeeren
- 1 Stueck Bitterschokolade
- 8 Doerrpflaumen
- 1 EL Kalte Butter

ALS BEILAGE

- Schupfnudeln

FUER DIE GARNITUR

- Thymianzweige

Die Hasenkeulen hohl ausloesen, d. h. den Knochen herausloesen ohne das Fleisch nachhaltig zu verletzen. Das Hühnerfleisch zwei Mal durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit Obers, Salz und Pfeffer in der Kuechenmaschine zu einer saemigen Farce verarbeiten. Die in Cognac eingeweichten Rosinen sowie die Pistazien in die Farce einruehren.

Die Hasenkeulen mit Salz, Pfeffer wuerzen, mit der Farce fuellen und in das Schweinsnetz einwickeln. In einer Bratpfanne die Hasenkeulen nicht zu scharf anbraten. Roestgemuese zugeben, kurz mitroesten, danach mit Rotwein abloeschen. Wacholderbeeren, Thymian und Knoblauch begeben. Zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden schmoren. Die Keulen aus der Pfanne nehmen. Bitterschokolade in den Saft einruehren, Doerrpflaumen einige Zeit mitkochen. Pfanne von der Hitze nehmen und die Sauce mit kalter Butter binden.

Dazu passen am besten Schupfnudeln. Letztere mit den aufgeschnittenen Keulen und der Schokoladensauce auf Tellern anrichten, mit Thymianzweigen garnieren.

Alois Mattersberger am 12. Dezember 2000

Stichworte

Fleisch, Gefüllt, Hase

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Hase, Pfalz

PFAELZER TOPFHASE - DIBBEHAAS

PFAELZER TOPFHASE - DIBBEHAAS

Für 1 Rezept

Zutaten

- 250 g Magerer Schweinebauch
- 1 kg Hase
- 3 Zwiebeln (150 g)
- Salz, Pfeffer
- Thymian
- 1 Schuss (-2) Nelken
- 6 Wachholderbeeren
- 2 Lorbeerblaetter
- 200 g Schwarzbrot; in Scheiben
- 3/4 l Rotwein

Schweinebauch in duenne Scheiben schneiden. In einem Topf von jeder Seite ohne Fett braun braten. Fleischscheiben herausnehmen und beiseite stellen. Den in Portionsstuecke geschnittenen, gewaschenen, gut abgetrockneten Hasen in dem Fett anbraten.

Zwiebeln wuerfeln und mit anbraten. Schweinebauchscheiben unter die Hasenstuecke mischen. Alles mit Salz, Pfeffer Thymian, Nelkenpulver, zerdrueckten Wachholderbeeren und Lorbeerblaettern wuerzen.

Die etwas zerkleinerten Schwarzbrotzscheiben darueberstreuen. Rotwein zugiessen. Den Topf schliessen und den Hasen im Topf eine Stunde langsam garen lassen. Alles in einer flachen Schuessel anrichten.

Stichworte

Fleisch, Hase, Pfalz

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Hase, Pfundskur

HASENKLOESSCHEN IN CHAMPIGNONRAHM

HASENKLOESSCHEN IN CHAMPIGNONRAHM

Für 4 Portionen

FUER DIE HASENKLOESSCHEN

- 2 Kaninchen- oder Wildhasenkeulen; ca.700 g
- Salz, Pfeffer
- 1 mittl. Zwiebel
- 1 EL Oel
- Thymian; frisch oder getrocknet
- 1 Zitrone; die Schale
- 1 Broetchen
- 3 EL Milch (1,5% Fett)
- 1 Ei

FUER DEN CHAMPIGNONRAHM

- 150 g Frische Champignons
- 1 EL Butter
- 100 ml Gemuesebruehe; instantprodukt
- 100 g Suesse Sahne
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft

Die Kaninchen- oder Hasenkeulen ausloesen und das Fleisch von den Sehnen befreien. Das Fleisch salzen und pfeffern, auf einen grossen flachen Teller legen und im Kuehlfach etwa 1 Stunde leicht an frosten lassen.

Die Zwiebel schaelen, wuerfeln und in dem Oel leicht anbraten. Zwiebelwuerfel, Thymian, Zitronen schale und das Hasenfleisch durch die feine Scheibe eines Fleisch wolfs drehen.

Das Broetchen entrinden und fuer einige Zeit in der Milch einwei chen. Es dann gut ausdruecken und zusammen mit dem Ei und der Hackfleischmasse in einer Kuechenmaschine mit Messereinsatz kuttern. Die Masse mit Salz und Pfef fer abschmecken.

Mit einem Essloeffel von der Hasenfleischmasse Kloesschen abstechen und diese in reichlich leicht gesalzenem siedendem Wasser etwa 1/4 Stunde koecheln lassen.

In der Zwischenzeit die Champignons waschen, putzen und blaettrig schneiden. Die Pilzscheiben in einer Pfanne in der Butter anbraten. Die Gemuesebruehe hinzufuegen und alles etwas einkochen lassen. Die Sahne darunterziehen und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Champignonrahm etwas einkochen lassen.

Die Hasenkloesschen aus dem Wasser nehmen, etwas abtropfen lassen, auf vorgewarmten Tellern anrichten und den Champignon rahm angiessen. Beilage: Gedaempfter Reis (50 g Rohgewicht pro Portion) und gedaempfte Brokkoliroeschen (200 g pro Portion)

200 nach Chr. sagte Galen: "Das Fleisch des Hasen verhindert Dickwerden, foerdert den Schlaf und reinigt das Blut"

Stichworte

Fleisch, Hase, Pfundskur

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Hase, Rotwein

HASENRUECKEN SCHLOSSHERREN ART

HASENRUECKEN SCHLOSSHERREN ART

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Ausgeloste Hasenruecken a 120 g
- 2 Zwiebeln
- 40 g Fetter Speck
- 1/2 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- Thymian, gerebelt
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Scheib. Fruehstueckskuchen
- 5 EL Erdbeerkonfituere
- 1 EL Gruene Pfefferkoerner

ALS BEILAGE

- Spaetzle; nach Rezept
- 1 EL Butter

Hasenruecken halbieren, Zwiebeln abziehen und fein hacken, Speck in kleine Wuerfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Rueckenstuecke und Zwiebeln darin anbraten und mit dem Rotwein abloeschen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, zerdrueckten Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblatt wuerzen. Fruehstueckskuchen zerbroeseln und zugeben. Pfanne verschliessen und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze garen. In der Zwischenzeit Spaetzle zubereiten und in erhitzter Butter schwenken.

Fleisch auf eine Platte legen und warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb streichen, mit 4 EL der Erdbeerkonfituere und Pfefferkoernern aufkochen lassen und mit Creme fraiche verfeinern.

Spaetzle mit Hasenruecken und 1 EL der Erdbeerkonfituere servieren.

Stichworte	Fleisch, Hase, Rotwein	Titel - Rubrik - Stichworte
------------	------------------------	-----------------------------

Fleisch, Innerei, Leber, Kaninchen, Kraut

KANINCHENLEBER MIT WEISSKRAUT

KANINCHENLEBER MIT WEISSKRAUT

Für 2 Personen

Zutaten

- 1 klein. Weisskohl (etwa 500 g); im Sommer am besten junges
- Weisskraut
- 2 EL (-3) Sherryessig
- 3 EL Traubenkernoel
- Salz, Pfeffer
- 1 Schuss Zucker
- 1 (-2) Fruehlingszwiebeln
- 250 g Frische Kaninchenlebern
- 1 EL (-2) Pflanzenoel zum Braten
- 30 g Butter
- klein. Mehl

Vom Weisskraut die aeusseren Blaetter entfernen, den Kohl vierteln, waschen und den harten Strunk ausschneiden. Die Kohlviertel in etwa 1 mm feine Streifen hobeln.

Aus dem Sherryessig, dem Traubenkernoel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker eine Vinaigrette ruehren. Unter das Kraut mischen und 5 bis 6 Stunden marinieren, dabei oeffter durchmischen. Kurz vorm Servieren die Fruehlingszwiebeln waschen und putzen. Den weissen und hellgruenen Teil in duenne Scheiben schneiden und unter das marinierte Weisskraut mischen.

Die Kaninchenlebern putzen und mit Kuechenkrepp trocknen. In einer Pfanne das Oel zum Braten erhitzen, die Butter zugeben und aufschaeumen lassen. Die Lebern leicht mehlen und schnell in der Pfanne braten, so dass sie aussen braun, innen aber gerade noch leicht rosa sind. Jetzt erst salzen und pfeffern. Die Lebern heiss auf mariniertem Weisskraut anrichten und gleich servieren.

Die Kaninchenlebern auf mariniertem Weisskraut ergeben auch eine schoene Vorspeise fuer 4 Personen.

Stichworte

Fleisch, Innerei, Kaninchen, Kraut, Leber

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen

CONIGLIO AL BALSAMICO - KANINCHEN MIT BALSAMESSIG

GEBRATENER KANINCHENRUECKEN MIT TREVISANO

KANINCHEN IN KRAEUTERSAUCE

KANINCHEN IN SENFSOSSE

KANINCHEN MIT SUPPENGEMUESE UND KRAEUTERN

KANINCHEN MIT THYMIAN UND TOMATEN

KANINCHENBRATEN AN ESSIGSAUCE

KANINCHENFILETS IM BLAETTERTEIG

KANINCHENRAGOUT MIT KRAEUTERN

KANINCHENROULADE AUF SPINAT MIT TOMATEN UND PFIFFERLI ...

KANINCHENRUECKEN IM PARMASCHINKEN-MANTEL MIT SCHMORGE ...

KANINCHENRUECKEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND LAUCH

KANINCHENSOSSE ZU PASTA

KANINCHENSUELZE

OSTERMENU 2001 - HAUPTGANG: KANINCHENROULADE

SOUFFLIERTER KANINCHENRUECKEN MIT VANILLE-THYMIAN-JUS ...

CONIGLIO AL BALSAMICO - KANINCHEN MIT BALSAMESSIG

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1200 g Kaninchenragout
- Salz, Pfeffer
- Olivenoel zum Anbraten

FUER DIE MARINADE

- 125 ml Olivenoel
- 125 ml Balsamessig
- 4 (-6) Frische Lorbeerblaetter
- 4 (-6) Salbeiblaetter
- 6 Wacholderbeeren, zerdrueckt
- 1 Knoblauchzehe, zerhackt

Die Zutaten fuer die Marinade gut miteinander verruehren, das rohe Fleisch damit uebergiessen, zugedeckt fuer 24 Stunden in den Kuehlschrank stellen zum Marinieren. Das Kaninchenfleisch entnehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern, die Marinade beiseite stellen. Im heissen Oel das Fleisch nun von allen Seiten scharf anbraten, mit der Marinade abloeschen und auf kleiner Flamme 2 Stunden koecheln lassen. Vor dem Servieren nochmals mit ein paar Tropfen Balsamessig abschmecken.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

GEBRATENER KANINCHENRUECKEN MIT TREVISANO

Für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Ausgeloester Kaninchenruecken
- 2 Zweige Thymian
- 8 Geschaelte Schalotten
- Salz, Pfeffer
- Oel zum Braten
- 1 Bd. Basilikum
- 2 Stueck Trevisano
- 1 EL Olivenoel

FUER DIE MARINADE

- 50 ml Rotwein
- 50 ml Roter Portwein
- 50 ml Kraeftiger Gefluegelfond
- 1 TL Honig
- 62 ml Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenoel

Rotwein, Portwein, Gefluegelfond, Honig und Balsamico-Essig in einem kleinen Topf aufkochen, auf ca. 1/8 l einkochen. Erst dann das Olivenoel einruehren. Kaninchenrueckenfilets mit Salz,Pfeffer wuerzen. In einer beschichteten Pfanne wenig Oel erhitzen, Fleisch gemeinsam mit Thymian und Schalotten etwa 5 Minuten sanft braten. Danach, mit Folie abgedeckt, rasten lassen. Trevisano der Laenge nach halbieren und samt dem Strunk 15 Minuten in lauwarmes Wasser legen (entfernt Bitterstoffe). Herausnehmen und gut abtropfen lassen. In einer beschichteten Pfanne Olivenoel erhitzen, Trevisano kurz darin anschwitzen. Trevisano mit 4-5 EL der Marinade abloeschen, salzen und pfeffern, etwa 1 Minute duesten. Trevisano auf einen flachen Teller legen und mit der verbliebenen Marinade uebergossen.

Basilikumblaetter fein hacken, die Kaninchenrueckenfilets darin waelzen. Fleisch schraeg in Scheiben schneiden. Trevisano auf Teller anrichten, Fleisch und Schalotten darauf setzen. Mit Basilikum garnieren.

Getraenk: Gruener Veltliner Weissgipfler 1999, Weingut Haimertl, pikanter Weisswein

[Alois Mattersberger] MI 2.5.2001

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN IN KRAEUTERSAUCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 Kaninenschlegel
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- Schnittlauch
- Petersilie
- Salbei
- Estragon
- Thymian
- Rosmarin
- Majoran
- Salz

SAUCE

- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- Salz
- Kaninchsud
- Pfeffer

(*) Alpenkraeuter

Ca. 2 l Wasser mit den Kraeutern aufkochen. Kaninenschlegel hineingeben und ca. 1 1/4 Stunde koecheln lassen bis sich das Fleisch vom Knochen loest.

Fuer die Sauce Butter schmelzen, Mehl hineinruehren und mit Kraeutersud abloeschen. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abloeschen und zum Kaninchen servieren.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN IN SENFSOSSE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kuechenfertiges Kaninchen
- (etwa 1,5 kg vom Haendler in 12 Stuecke teilen
- lassen; oder
- 1 Becher TK-Kaninchenteile a 1 kg
- 3 EL Scharfer Senf
- 2 EL Oel
- Salz
- Grob geschroteter Pfeffer
- 400 ml Trockener Weisswein; z.B. Muscadet; oder
- Huehnerbruehe
- 200 g Creme fraiche
- 1 Bd. Basilikum

Kaninchenteile abspuelen und trockentupfen. Senf Oel einen halben Teeloeffel Salz und Pfeffer verruehren. Kaninchenteile mit der Senfmischung bestreichen und in eine ofenfeste Form legen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad/ Umluft 200 Grad/Gas Stufe 4 etwa fuenf Minuten braten.

Wein dazugeben und 15 Minuten weiterschmoren. Kaninchenstuecke zwischendurch mit Bratensaft begiessen. Kaninchenteile aus der Form nehmen und warm stellen. Creme fraiche in den Fond ruehren und auf dem Herd aufkochen. Feingezupftes Basilikum in die Sosse geben und ueber das Fleisch giessen. Sofort servieren.

Dazu: Bandnudeln und Muscadet-Wein

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN MIT SUPPENGEMUESE UND KRAEUTERN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Kuechenfertiges Kaninchen (etwa 1,5 kg)
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenoel
- 1 EL Butter
- 2 Moehren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Stange Porree
- 1 klein. Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Bd. Thymian
- 1/2 Bd. Glatte Petersilie
- 1 EL Rosmarinnadeln
- 3/4 l Weisswein oder Bruehe
- 2 TL Sossenbinder

Kaninchen in acht Stuecke teilen (oder vom Fleischer zerteilen lassen), Kaninchenteile kalt abspuelen trockentupfen salzen und pfeffern. Olivenoel und Butter in einem Braeter erhitzen und die Kaninchenteile darin braun anbraten. Moehren Sellerie und Porree putzen und grob wuerfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian Petersilie und Rosmarin grob hacken. Das Fleisch aus dem Braeter nehmen und beiseite stellen.

Gemuesewuerfel und Kraeuter in das Bratfett geben und kurz anbraten. Dann das Kaninchenfleisch wieder zugeben. Weisswein zugliessen und im geschlossenen Braeter bei kleiner Hitze eine Stunde schmoren lassen. Zwischendurch das Fleisch ein- bis zweimal wenden. Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Sosse mit dem Gemuese durch ein feines Sieb ruehren. Sosse zurueck in den Braeter giessen und aufkochen. Sossenbinder untarruehren nochmals kurz aufkochen lassen und abschmecken. Die Sosse zum Fleisch servieren.

Dazu: Polenta oder Bauernbrot.

Naehrwerte pro Portion ca. 450 Kalorien 20 g Fett

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN MIT THYMIAN UND TOMATEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen
- 1/2 Bd. Thymian
- 4 Lorbeerblätter
- 100 g Frühstuecksspeck
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 Tomaten
- 150 g Getrocknete Tomaten
- 2 EL Gemischte Kräuter, fein geschnitten
- Basilikum, Rosmarin, Bohnenkraut, Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Schalotten, Knoblauch und die Hälfte des Thymians fein schneiden. Kaninchenkeulen mit einem grossen Messer halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Thymian mischen und die Kaninchenstücke darin wenden. Die Speckscheiben auf der Arbeitsplatte ausbreiten und Kaninchenstücke mit 1/2 Lorbeerblatt und einem Zweig Thymian in den Speck einrollen. Mit einem Kuchebindfaden fest binden. Die Tomaten vierteln und entkernen. Die Kaninchenkeulen in einer Kasserolle mit Olivenöl anbraten. Tomatenviertel und Schalotten zugeben und alles im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 Minuten schmoren lassen. Dann die klein geschnittenen getrockneten Tomaten zugeben und weitere 15 Minuten schmoren lassen.

Die Keulen anrichten. In die entstandene Sauce die gemischten Kräuter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Sauce angliessen. Zu den Kaninchenkeulen Baguette oder Fladenbrot servieren.

Rainer Strobel Montag; 20.08.2001

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENBRATEN AN ESSIGSAUCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Kaninchen (ca. 1,5 kg)
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Senf
- 2 EL Butterfett
- 50 g (-100) Butterfett
- 50 ml Weissweinessig
- 50 ml Wasser
- 200 ml Herber Weisswein
- 1 Rosmarinzweig
- 50 ml Sahne

(*) Kochen wie im Kraichgau I

Kaninchen in 6 bis 8 Stuecke zerteilen, mit Salz und Pfeffer wuerzen, mit Senf einstreichen und 1 Stunde im Kuehlschrank marinieren. In Butterfett die Kaninchenteile goldbraun anbraten. Mit Essig, Wasser und Wein abloeschen. Den Rosmarinzweig dazulegen und zugedeckt 1,5 Stunden schmoren lassen.

Die Fleischstuecke gelegentlich umdrehen. Das Fleisch auf einer vorgewaermten Platte anrichten. In den Bratenfond die Sahne geben un nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Sauce ueber das angerichtete Fleisch geben. Variante: anstelle des Weissweinessigs kann auch Estragon-Essig verwendet werden, aber dann keinen Rosmarinzweig verwenden.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENFILETS IM BLAETTERTEIG

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Kaninchenrueckenfilets
- 2 Becher Blätterteig
- 2 Bd. Kerbel
- 300 g Champignons
- 1/2 Zitrone; den Saft
- 1 Zwiebel
- Butter
- Salz, Pfeffer; weiss
- 2 Eidotter zum Bestreichen

ROTWEINSCHALOTTENSAUCE

- 10 Schalotten
- 1 TL Honig
- 1 Zweig Thymian
- 40 ml Creme de Cassis
- 300 ml Kraeftiger Rotwein
- 1/2 TL Kartoffelmehl

Die geputzten Champignons hacken, 1 1/2 Bund Kerbel sowie wie die Zwiebel fein schneiden. Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer wuerzen, in einer Pfanne in wenig Butter rundum kurz braten. Herausnehmen und beiseite stellen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Zwiebeln und Champignons darin anbraten, mit Zitronensaft wuerzen. So lange braten, bis alle Fluessigkeit in der Pfanne komplett verkocht ist. Zuletzt mit Salz, Pfeffer, gehacktem Kerbel wuerzen.

Die Schalotten schaelen und in 3 mm-Wuerfel. In einer Pfanne mit dem Creme de Cassis, Thymian, Rotwein und ein Honig auf ein Drittel einkochen. Das Kartoffelmehl mit etwas Wasser verruehren, die Rotweinschalotten damit binden.

Blaetterteig aufrollen, etwa die Haelfte der Flaechen 1/2 cm-dick mit der Champignonmasse bestreichen. Kaninchenfilet darauf legen und den Teig einschlagen. Die Raender und den Blätterteig selbst mit Eidotter bestreichen. 8-10 Minuten im vorgeheizten Rohr goldgelb backen. Zum Anrichten quer anschneiden, mit der Sauce und dem restlichen Kerbel garnieren.

Getraenk: Welschriesling 2000, Weingut Schoedl, Loidesthal, duftiger Weisswein

[Alois Mattersberger] DO 11.10.2001 13.15 UHR

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENRAGOUT MIT KRAEUTERN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen; (in Ragoutstuecken)
- Salz, Pfeffer
- 1/4 l Fleischbruehe
- 1 EL Butter
- 1 EL Marsala; italienischer Suesswein
- 2 EL Pinienkerne
- 6 EL Olivenoel
- 1 Zwiebel; fein gehackt
- 1 Karotte; in Raedchen geschnitten
- 1 Stangensellerie; in Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; gepresst
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Zweige Basilikum
- 2 Bd. Petersilie
- 4 Oregano-Zweige
- 4 Rosmarin-Zweige
- 8 Thymian-Zweige
- 2 Salbei-Zweige
- 1/4 l Trockener Rotwein
- 4 EL Rotweinessig

(*) Basilikum

4 EL Oel erhitzen, die Zwiebel darin andaempfen, die restlichen Gemuese und die Haelfte der Kraeuterzweige begeben. Zugedeckt einige Minuten daempfen. Mit Rotwein und Rotweinessig abloeschen. Zugedeckt 1/2 Stunde koecheln lassen. Auskuehlen, abseihen, die Marinade ueber das Fleisch geben. Zugedeckt 24 Stunden stehen lassen. Gelegentlich umruehren. Das Fleisch auf Kuechenpapier trocken tupfen. 2 EL Oel erhitzen. Die Fleischstuecke portionsweise darin anbraten, wuerzen. Auf kleinem Feuer weiterbraten. Die restlichen Gewuerzkraeuter dazulegen. Mit etwas Marinade angiessen. Zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 3/4 bis 1 Stunde garen, dabei immer wieder etwas Marinade begeben.

Die garen Fleischstuecke auf einer vorgewaermten Platte anrichten und warm stellen.

Zum Bratenfond Fleischbruehe und Butter geben, einige Minuten koecheln lassen, eventuell nachwuerzen. Marsala und Pinienkerne untermischen und nochmals aufkochen lassen. Die Sauce ueber das Fleisch giessen und servieren.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENROULADE AUF SPINAT MIT TOMATEN UND PFIFFERLI ...

Für 4 Personen

FUER DIE NOCKEN

- 1/2 Milch
- 125 g Weizengries
- Salz
- Muskat
- 1 Eigelb
- 20 g Weiche Butter
- 80 g Geriebener Parmesan

FUER DIE KANINCHENROULADE

- 2 Kaninchenruecken; a ca. 500g mit Leber
- 1 EL Dijon-Senf
- klein. Frischer Thymian
- Glatte Petersilie; gehackt
- Salz und Pfeffer

FUER DIE SAUCE

- 1 Moehre
- 1/4 Sellerie; klein gewuerfelt
- 1 Zwiebel; klein gewuerfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Pimentkoerner
- 4 Nelken
- 10 Schwarze Pfefferkoerner
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Thymianzweige
- 50 g Butter
- 3 EL Olivenoel
- 1/4 l Portwein
- 1/2 EL Tomatenmark
- 1 l Bruehe

FUER DAS GEMUESE

- 1 kg Spinat
- 90 g Pfifferlinge; klein geschnitten
- 40 g Getrocknete Tomaten; in feinen Streifen
- 400 ml Sahne (auf 0,1 l eingekocht)
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitet von Souschefin Erika Bergheim und Chefsaucier Oliver Roeder vom Restaurant Schloss Hugenpoet in Essen-Kettwig

Zubereitung der Nocken

Die Milch mit Salz und Muskat aufkochen, Gries einruehren und bei wenig Hitze ca. 10-15 Minuten unter staendigem Ruehren weich kochen. Vom Herd nehmen und 5-10 Minuten quellen lassen, dann das Eigelb unterruehren und in einer flachen Form verteilen. Der Griesbrei soll ca. 2-3 cm hoch stehen - abkuehlen lassen. Dann mit der weichen Butter bestreichen, den Parmesan darauf verteilen und kleine Halbmonde ausstechen. Im Ofen gratinieren.

Zubereitung der Kaninchenroulade Die Kaninchenruecken vorsichtig mit den Bauchlappen vom Knochen loesen, die kleinen Filets ausloesen, die Leber abloesen.

Die Leber kurz in einer heissen Pfanne mit etwas Olivenoel anbraten, dann mit Salz und Pfeffer wuerzen, abkuehlen und in feine Scheiben schneiden. Die nun 4 ausgeloesten Ruecken ausbreiten, zwischen eine Plastikfolie legen und nur die Bauchlappen kraeftig plattieren ohne das Rueckenfleisch zu beschadigen. Mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen, mit dem Dijon-Senf bestreichen, die Kraeuter darueber streuen und die feinen Leberscheiben auf den Bauchlappen verteilen und alles aufrollen. 4 Blatt Alufolie einbuttern, mit Salz und Pfeffer bestreuen, die Rouladen darauf legen und fest einrollen und die Seiten zudrehen.

In einer heissen Pfanne mit etwas Oel von allen Seiten anbraten und im Langzeitgarverfahren bei etwa 85 Grad im Backofen 30 Minuten, bei Umluft 20 Minuten garen. Danach warmstellen in der Folie und erst kurz vor dem Servieren herausnehmen und aufschneiden. Den Fond noch in die fertige Sauce schuetten.

Zubereitung der Sauce

Die zerkleinerten Knochen vom Kaninchenruecken in Olivenoel braun roesten, die Gemuesewuerfel dazugeben und mitroesten. Tomatenmark dazugeben, etwas mitroesten und alles mit Rotwein abloeschen. Auf die Haelfte bei wenig Hitze reduzieren, mit der Bruehe auffuellen, die Gewuerze und Kraeuter dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten koecheln lassen. Die Sauce passieren und auf etwa 0,2 l reduzieren. Abschmecken und vor dem Servieren 50 g kalte Butterwuerfel mit dem Schneebesen unterruehren.

Zubereitung des Gemueses

Den Spinat kurz blanchieren. In einer Sauteuse Olivenoel erhitzen. Pfifferlinge und getrocknete Tomaten kurz sautieren, dann mit dem blanchierten Spinat mischen. Mit reduzierter Sahne abloeschen und mit Knoblauch, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENRUECKEN IM PARMASCHINKEN-MANTEL MIT SCHMORGE ...

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Kaninchenruecken
- 8 groß. Scheiben Parmaschinken

FUER DIE FUELLUNG

- 100 g Toastbrot ohne Rinde in kleinen Wuerfeln
- 25 g Butter
- 1 Ei
- 10 g Mehl
- 100 ml Milch
- 50 g Getrocknete Tomaten
- 50 g Gruene und schwarze Oliven

FUER DAS SCHMORGEMUESE

- 12 klein. Halbierter Schalotten
- 1 Gelbe Paprikaschote geputzt und gewuerfelt
- 1 Rote Paprikaschote; geputzt und gewuerfelt
- 1 Zucchini in Scheiben
- 2 Tomaten; enthaeutet, entkernt und gesechstelt
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 8 Blaetter Basilikum
- 1 EL Geroestete Pinienkerne
- 125 ml Tomatensaft
- 1/4 l Kaninchenbruehe

AUSSERDEM

- 4 klein. Gekochte Pellkartoffeln
- Salz, Pfeffer
- Olivenoel

von Michael Hau, Kuechenchef im Restaurant Scarpati in Wuppertal- Vohwinkel

Die Kaninchenruecken ausloesen und zuschneiden. Je 2 Scheiben Parmaschinken ueberlappend zusammenlegen und die Ruecken mit dem Filet nach oben darauf legen und leicht pfeffern.

Die Kaninchenknochen hacken, in Oel kurz anroesten, mit 1/4 Wasser abloeschen. Zusammen mit den Abschnitten der Gemuese eine Stunde kochen; danach durch ein Sieb passieren.

Die Toastbrotwuerfel in Olivenoel goldgelb roesten und abkuehlen lassen. Oliven und getrocknete Tomaten fein wuerfeln. Die weiche Butter mit dem Schneebeesen kraeftig aufruehren, Mehl und das Ei dazugeben, ruehren, dann die Milch hineinruehren. Toast, getrocknete Tomaten und Oliven dazugeben, vorsichtig unterheben und alles 10 Minuten ruhen lassen.

Diese Fuellung gleichmaessig auf die Kaninchenportionen verteilen, die Bauchlappen darueber schlagen und das ganze in den Schinken fest einrollen. Bei maessiger Hitze rundherum rund 4 Minuten lang anbraten, dann auf einen Teller legen und fuer 8 Minuten in den 150 Grad heissen Backofen geben. Danach warm stellen.

Im Bratsatz der Kaninchen die Schalotten und die Zucchinischeiben kurz Farbe annehmen lassen, dann die Paprikawuerfel, Rosmarin und Thymian dazu geben. Salzen und pfeffern. Mit Kaninchenbruehe und Tomatensaft abloeschen. 15 Minuten schmoren. Kurz vor dem Anrichten Tomaten und Basilikumblaetter hinzufuegen.

Die Pellkartoffeln laengs halbieren und von beiden Seiten kurz braten (besser: in einer Grillpfanne kurz roesten).

Anrichten Das Gemuese auf 4 Teller verteilen, daneben je 2 Kartoffelhaelften platzieren. Die Kaninchenrouladen in je 3 Scheiben schneiden und auf dem Gemuese anrichten. Mit Kraeutern garnieren.

Getraenk Michael Hau empfiehlt einen Chianti classico.

KANINCHENRUECKEN MIT GETROCKNETEN TOMATEN UND LAUCH

Für 4 Personen

Zutaten

- 600 g Kaninchenrueckenfilet
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer
- 5 EL Olivenoel
- 4 Trockentomaten
- 2 EL Pinienkerne
- 125 ml Weisswein
- 1 TL Gehackte Petersilie
- 2 Stangen Lauch (weisser Teil)
- 1 EL Butter

Die Kaninchenfilets im Ganzen lassen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne 1 EL Olivenoel erhitzen, Fleisch mit dem Thymianzweig rundum braten, aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie bedeckt rasten lassen. Trockentomaten grobuerfelig schneiden, gemeinsam mit den Pinienkernen in einer Bratpfanne kurz anschwitzen lassen. Mit 65 ml Weisswein abloeschen und diesen verkochen lassen. Danach restlichen Weisswein und Olivenoel sowie die gehackte Petersilie in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer wuerzen, noch 1-2 Minuten koecheln lassen.

Die weissen Teile der Lauchstangen der Laenge nach halbieren, waschen und in etwa 4 cm lange Stifte schneiden. In einer Pfanne Butter zergehen lassen, den Lauch einlegen, mit wenig Wasser aufgiessen. Den Lauch etwas duensten lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lauch auf Tellern verteilen, die Kaninchenruecken nochmals kurz in der Tomatensauce erwarmen.

Fleisch in 2-3 cm grosse Stuecke schneiden und auf dem Lauch anrichten, mit etwas Tomatensauce betraeufeln.

Alois Mattersberger am 13. Februar 2001

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENSOSSE ZU PASTA

Für 1 Rezept

Zutaten

- 5 EL Olivenöl
- 1 groß. Zwiebel
- 1 groß. Möhre
- 2 Stangensellerie
- 75 g Geraucherter Speck; in dünnen Scheiben
- 1 kg Kaninchenrücken, in ca. 10 cm lange Stücke geschnitten
- 125 ml Weisswein
- 3/4 l Hühnerbrühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Frisch gehackter Salbei
- 1 Zimtstange
- Salz, Pfeffer

Von dem Kaninchenrücken das Fleisch auslösen und in fingerdicke Scheiben teilen.

Die Knochen nicht wegwerfen! Die Gemüse putzen und fein würfeln. Die Speckscheiben ebenfalls fein würfeln. Die Instant-Hühnerbrühe zubereiten.

Im Braeter das Öl erhitzen und darin die Gemüsewürfel unter Rühren ca. 5 Minuten anschwitzen. Dann den Speck dazugeben und weitere 5 Minuten braten. Alles herausnehmen und zur Seite stellen.

Das Kaninchenfleisch und die Knochen in den Braeter geben und kräftig anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Nach ca. 5 Minuten mit dem Wein löschen und den Bratensatz lösen. Die Gemüse und den Speck wieder in den Braeter geben. Dann die Hühnerbrühe und das Tomatenmark, den Salbei, die Zimtstange sowie Pfeffer und Salz dazu geben und aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten ohne Deckel koecheln lassen. Evtl. etwas Brühe nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knochen aus dem Braeter fischen und entsorgen.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENSUELZE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 200 g Fleischreste vom Kaninchen
- 1/4 Stange Lauch
- 1 Bd. Petersilie
- 2 Blatt Gelatine
- 125 ml Fleischbruehe
- 1 TL Essig
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer

Den Lauch im Salzwasser blanchieren und klein schneiden. Anschliessend die Fleischstuecke und den Lauch in eine Schuessel geben. Die Bruehe erhitzen, darin die Gelatine aufweichen. Den Thymian und die Petersilie fein schneiden, zum Fond geben und alles unter das Fleisch und den Lauch mischen.

Danach den Essig dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Damit die Suelze fest wird, die Schuessel ein paar Stunden in den Kuehlschrank stellen.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

OSTERMENU 2001 - HAUPTGANG: KANINCHENROULADE

Für 1 Rezept

Zutaten

- *2 Kaninchenruecken (kuechenfertig)*

FARCE

- *100 g Poulardenbrust ohne Haut, in kleine Wuerfel*
- *geschnitten*
- *Salz, Pfeffer*
- *100 ml Fluessige Sahne*
- *1 EL Weinbrand*
- *1 EL Geschlagene Sahne*
- *Salz, Pfeffer*

SONST

- *50 g Spinatblaetter, gewaschen*
- *4 klein. Leber von Kaninchen*
- *4 klein. Nieren von Kaninchen*

Kaninchenruecken von der Unterseite her "hohl" ausloesen (Fleisch vom Rueckenknochen befreien, so dass man ihn noch gut fuellen kann), ebenfalls von Fett und Sehnen befreien.

Farce: Poulardenbrustwuerfel mit Salz und Pfeffer wuerzen und kurz in den Tiefkuehler stellen.

Die angefrorenen Poulardenbrustwuerfel in die Moulinette geben, die kalte Sahne und den Weinbrand zufuegen und fein mixen. Die geschlagene Sahne unter die Farce heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kaninchenruecken mit der Innenseite nach oben legen und mit Salz und Pfeffer wuerzen. Danach duenn mit der Farce bestreichen.

Spinat putzen, waschen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf einem trockenen Tuch zu einer Matte auslegen. Die Spinatmatte auf den Kaninchenruecken legen, wiederum duenn mit Farce bestreichen und mit der Kaninchenleber und -niere belegen. Nochmals mit Farce bestreichen und anschliessend die Bauchlappen links und rechts zusammenklappen.

In Alufolie wickeln und in den vorgeheizten Ofen bei 170 Grad etwa 15 Minuten schieben. Herausnehmen und mindestens 7-10 Minuten ruhen lassen.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

SOUFFLIERTER KANINCHENRUECKEN MIT VANILLE-THYMIAN-JUS ...

Für 4 Portionen

KANINCHENRUECKEN

- 2 Kaninchenruecken; mit Knochen (400-450 g pro
- Stueck)
- 80 g Kleine Zwiebeln
- 50 g Karotten
- 50 g Knollensellerie
- 1 TL Tomatenmark
- 100 ml Trockener Weisswein
- Salz, Schwarzer Pfeffer
- 30 ml (-40) Olivenoel
- 1 groß. Thymianzweig
- 1/2 Vanillestange
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Kalte Butterwuerfel
- 50 g Kaninchenfleisch
- 50 g Haehnchenbrustfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 Eiweiss
- 10 Blaetter Glatte Petersilie
- 5 Rosmarinnadeln
- 1 klein. Thymianzweig
- 60 g Sahne; ca

Wenn nach 15 Min. ein kraeftiger Bratenfond entstanden ist, das Tomatenmark dazugeben und kurz mitschmoren. Dann mit dem Weisswein abloeschen und nochmal 15 Min. koecheln lassen. Durch ein Tuch passieren.

Fuer die Farce Kaninchen- und Haehnchenfleisch anfrieren, wuerzen und in der Moulinette mit dem Eiweiss und den Kraeutern puerieren. Mit eiskalter Sahne verruehren (am besten auf Eiswuerfeln), abschmecken und kalt stellen. Die Farce muss so kalt wie moeglich sein, damit das Eiweiss nicht gerinnt.

Kaninchenrueckenfilets mit Salz und Pfeffer wuerzen und oben mit der Farce gleichmaessig bestreichen. In einer Pfanne Olivenoel erhitzen, die Filets hineingeben und im Backofen bei 200-220 Grad 8-10 Min. braten, bis sie nicht mehr rosa, aber noch saftig sind und die Farce etwas aufgegangen ist. Rausnehmen und 5 Min. ruhen lassen. In dieser Zeit die Sauce mit kleingehackten Thymianblaettdchen und ausgekratztem Vanillemark aufkochen. 60 g kalte Butterfloeckchen mit dem Schneebesen einruehren, danach nicht mehr aufkochen lassen.

Den Risotto auf Teller verteilen, die Kaninchenfilets darauf anrichten und etwas Sauce drumherum verteilen.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Baerlauch

BAERLAUCHSERVIETTENKLOSS MIT KANINCHENRAGOUT

BAERLAUCHSERVIETTENKLOSS MIT KANINCHENRAGOUT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchenfilet
- 100 g Morcheln
- 2 Zwiebeln; fein geschnitten
- 1 EL Senf
- 3 EL Rotwein
- 3 EL Portwein
- 3 EL Creme Fraiche
- 150 ml Gemuesebruehe
- 3 Broetchen
- 1 Ei
- 6 Baerlauchblaetter
- 1 TL Kraeuterbutter
- klein. Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Butter zum Anbraten

Die Broetchen grob wuerfeln. Kraeuterbutter in einem Topf schmelzen, eine feingeschnittene Zwiebel darin glasig duensten, Milch zugeben und leicht erwaermen. Alles ueber die Broetchen giessen und mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. Zum Schluss das Eigelb und fein geschnittenen Baerlauch untermischen. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Semmelbroesel zugeben. Eine Serviette einfetten, die Knoedelmasse hineingeben und zu einer Rolle formen. Gut zubinden und den Kloss in leicht siedendem Wasser 30 Minuten gar ziehen lassen. Anschliessend kalt abschrecken, auswickeln und abkuehlen lassen.

Die Morcheln mehrmals in kaltem Wasser gut ausschwenken, damit der Sand herausgespult wird.

Das Kaninchenfilet in einer Pfanne mit Butter kurz von allen Seiten anbraten und fest in Alufolie einwickeln.

Die restliche Zwiebel in der Fleischpfanne mit Butter glasig duensten. Die Morcheln dazugeben, gut durchroesten und mit Gemuesebruehe abloeschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen, 5 Minuten koecheln lassen. Senf, Rotwein und Portwein mischen und zu den Morcheln geben. Das Kaninchenfilet auswickeln, in Scheiben schneiden, zu den Morcheln geben und noch 3 Minuten darin ziehen lassen. Zum Schluss Creme Fraiche einruehren und abschmecken.

Den Serviettenkloss in Scheiben schneiden, diese in Butter kurz anbraten und ringfoermig auf die Teller geben. In die Mitte das Ragout geben.

Stichworte

Baerlauch, Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Elsass

LAUWARME FLEISCHSCHNECKE VOM KANINCHEN

LAUWARME FLEISCHSCHNECKE VOM KANINCHEN

Für 6 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen a 1,4 kg (schierer Fleischanteil)
- ca. 0,8 kg)
- 100 ml Sahne
- 20 ml Sherry
- 2 Volleier
- 1 Eidotter
- 150 g Mehl
- 50 g Hartweizengriess
- Olivenoel
- 150 g Wurzelgemuese: Moehren
- Sellerie, Zwiebeln
- 10 g Tomatenmark
- 150 ml Riesling
- Knoblauch Lorbeer
- Piment
- Schwarze Pfefferkoerner
- Salz, Pfeffer; weiss

Das Kaninchen ausloesen, das Fleisch von Fett, Sehnen und Haut befreien. Die ausgeloesten Keulen in sehr duenne Scheiben schneiden und plattieren. Das restliche Fleisch in Wuerfel schneiden und in dem Kuechenmixer mit der Sahne zur Farce zerkleinern. Mit Riesling, Salz und Pfeffer verfeinern. Danach durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen. Die Volleier mit Mehl, Griess, Olivenoel, Salz und evtl. lauwarmem Wasser zu Nudelteig verarbeiten und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig zu einem gleichmaessigen duennen Kreis ausrollen und bis zu 1 cm vom Rand mit der Kaninchenfarce bestreichen. Die duennen Scheiben aus den Keulen mit Salz und Pfeffer aus der Muehle wuerzen und auf die ausgestrichene Farce aneinander legen. Den freien Teigrand mit dem Eidotter bestreichen.

Den Teig einrollen und zu einer Schnecke formen. Den Vorgang pro Gast wiederholen. Die Schnecken kalt stellen. In einem Braeter etwas Olivenoel erhitzen und die gehackten Kaninchenknochen darin anbraten. Nach Braeunung, das Wurzelgemuese mit anroesten und anschliessend das Tomatenmark zufuegen. Mit dem Wein abloeschen und einkoecheln lassen (3 mal, je 5 cl). Mit Wasser auffuellen und aufkochen, dann die Energiezufuhr reduzieren.

Wiederholt Fett und Truebstoffe entfernen. Mit Thymian, Knoblauch, etwas Lorbeer, Piment sowie schwarzem Pfeffer und Salz verfeinern. 1 1/2 Stunden koecheln, anschliessend durch ein feines Sieb giessen. In einer Pfanne mit hohem Rand Olivenoel erhitzen und die Fleischschnecke beidseitig kurz anbraten. Mit 0,1 l Kaninchen- Grundsauce angiessen. Bei kleiner Flamme regemaessig wenden und mit dem Garsud uebergiessen. Ca. 15-20 Minuten garen.

Die Kaninchen-Grundsauce mit 2-3 Knoblauchzehen um ein Drittel einkochen lassen. Die Fleischschnecken anschneiden und mit etwas Sauce ueberziehen. Dazu den Salat servieren.

Stichworte

Elsass, Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Estragon

KANINCHEN IN ESTRAGONSAUCE

KANINCHEN IN ESTRAGONSAUCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen; a 200 g
- 2 mittl. (-3) Zwiebeln
- 1 (-2) Zweig Estragon; frisch
- 50 g Butter
- 1 EL Pflanzenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 375 ml Weisswein
- 50 ml Sahne
- Cayennepfeffer
- klein. Cognac; nach Belieben

Die Kaninchenkeulen waschen und mit Kuechenkrepp gut trocknen. Die Zwiebeln pellen und fein wuerfeln. Frischen Estragon waschen, trocknen und etwa 2 bis 3 EL Blaetter abzupfen.

In einem Braeter die Butter mit dem Oelerhitzen. Die Zwiebelwuerfel darin glasig duensten. Die Kaninchenkeulen salzen, die Zwiebelwuerfel etwas zur Seite schieben und die Kaninchenkeulen im Braeter rundum anbraten.

Den Wein angiessen und die Haelfte der Estragonblaetter dazugeben. Den Deckel auflegen und bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen.

Die Keulen aus dem Braeter heben, die Sahne und den restlichen Estragon zur Bratensauce geben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Nach Belieben noch kurz vorm Servieren einen guten Schuss Cognac dazugliessen.

Wenn die Sauce vom Wein. etwas saeuerlich schmeckt, laesst sich das mit einer Prise Zucker beheben.

Stichworte

Estragon, Fleisch, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Gefuellt

GEFUELLTE KANINCHENKEULE

ROULADE VOM KANINCHENRUECKEN MIT BRENNESSELFUELLUNG

GEFUELLTE KANINCHENKEULE

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen
- 2 EL Butter
- 1/2 Zwiebel
- Olivenöl
- 200 g Austernpilze
- 1 EL Gehackte Petersilie
- 2 Scheib. Toastbrot
- 2 Thymianzweige
- Salz, Pfeffer

FUER ROESTGEMUESE

- 2 Karotten
- 1/4 Sellerieknolle
- 2 Zwiebeln
- 3 Gewuerznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 200 ml Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Kalte Butter zum Binden

Kaninchenkeulen ausloesen. Austernpilze, Zwiebel fein schneiden. In einer Pfanne Austernpilze, Zwiebel in Butter anschwitzen und bei Seite stellen. Toastbrot entrinden, kleinwuerfelig schneiden und in einer anderen Pfanne in etwas Olivenöl anroesten. Brotwuerfel zu den Austernpilzen geben. Mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie wuerzen. Ausgeloesten Kaninchenkeulen mit der Pilzmasse fuellen, mit Nadel und Bindfaden zunaehen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer wuerzen, Thymianzweige dazugeben, anbraten. Das wuerfelig geschnittene Roestgemuese mitroesten, mit Rotwein abloeschen. Mit etwas Wasser aufgiessen, die Aromaten begeben und fuer ca. 1 Std im auf 180 Grad vorgeheizten Rohr schmoren.

Vor dem Anrichten auf Tellern die Schnur aus den Keulen entfernen. Den Bratensaft durchseihen und mit kalter Butter binden. Die Keulen am besten in Scheiben aufschneiden. Als Beilage passt sehr gut Polenta, die man eher halbfluessig-cremig zubereiten sollte.

Alois Mattersberger am 19. Juni 2000

Stichworte

Fleisch, Gefuell, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

ROULADE VOM KANINCHENRUECKEN MIT BRENNESSELFUELLUNG

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Kaninchenruecken
- 100 g Brennesselspitzen
- 3 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Bd. Petersilie
- 4 EL Geriebene Weissbrot
- 1/4 l Gemuesebruehe
- 2 Eigelbe
- 1 Thymianzweig
- 1 TL Abgeriebene Zitronenschale
- 2 EL Butter
- 1 TL Mehlbutter
- 125 ml Weisswein
- 125 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

(*) Wildkraeuter

Fuer die Fuellung Schalotten in Butter anduensten. Brennessel, Petersilie, Muskat und abgestreiften Thymian dazugeben. Mit Gemuesebruehe abloeschen und einkochen. Zitronenschale unterruehren. Abgekuehlt alles klein hacken, Eigelbe unterziehen und mit soviel Semmelbroesel vermengen, dass eine feste Paste entsteht.

Kaninchenruecken jeweils von der Wirbelsaeule nach rechts und links bis zu den Rippen hinab entbeinen (kann man auch beim Metzger fix und fertig bestellen). Beide Rueckenteile plattieren und entgegengesetzt uebereinander legen. Pfeffern, salzen und die Fuellung gleichmaessig darauf verteilen. Dann aufrollen und mit Kuechenzwirn zusammenbinden.

Von allen Seiten leicht anbraten und im Ofen 20 Minuten bei 180 Grad fertig garen. Den Bratensatz mit etwas Weisswein loesen, mit Mehlbutter binden und mit Sahne zu einer saemigen Sauce ruehren. Die Roelichen aufschneiden und mit der Sauce anrichten.

Stichworte

Fleisch, Gefuellt, Kaninchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Ligurien

LIGURISCHES KANINCHEN

LIGURISCHES KANINCHEN

Für 6 Portionen

Zutaten

- 3 Kaninchenruecken; (a 200 g)
- 2 Kaninchenkeulen; (a 250 g)
- 4 EL Rosmarinnadeln
- 2 EL Thymianblaetter
- 8 Salbeiblaetter
- 4 groß. Knoblauchzehen
- 1/4 l Kaltgepresstes Olivenoel (moeglichst ligurisches)
- 100 g Weisse Zwiebeln
- 100 g Moehren
- 2 Stangen Sellerie
- 1 l Trockener ligurischer Weisswein
- 1 EL Weissweinessig
- 20 g Mehl
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 100 g Schwarze und gruene Oliven (mit Stein)
- 40 g Pinienkerne
- Evtl. Rosmarin zum Garnieren

1. Die Kaninchenruecken haeuten, die Nieren und das Fett entfernen. Jedes Rueckenstueck einmal quer durchschneiden. Die Keulen haeuten und im Gelenk durchtrennen. Rosmarin, Thymian und Salbei grob hacken. Die Knoblauchzehen pellen und grob hacken. Kraeuter und Knoblauch mit dem Schneidstab puerieren, dabei langsam das Olivenoel zugiessen.

2. Zwiebeln, Moehren und Sellerie putzen und grob wuerfeln. Mit 1/2 Ltr. Weisswein und dem Essig in einen grossen flachen Topf geben und 6-8 Minuten kochen. 1/4 Ltr. Wasser zugiessen, die Kaninchenteile hineingehen und offen 10 Minuten schwach kochen lassen, dann die Kaninchenteile herausnehmen.

3. Das Kraeuterpueree in einer hohen Pfanne erhitzen . Das Kaninchen darin 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten , zwischendurch einmal wenden. Kaninchen mit Mehl bestaeuben, salzen, pfeffern und nochmals wenden . Den restlichen Wein und 1/2 Ltr. Wasser zugiessen und 15 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren. Oliven und Pinienkerne zugeben und weitere 15 Minuten bei starker Hitze offen kochen. Wenn die Sauce zu dick ist, etwas Weisswein zugliessen.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Ligurien

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Olive, Orange

KANINCHEN MIT OLIVEN UND ORANGEN

KANINCHEN MIT OLIVEN UND ORANGEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- *4 Kaninchenkeulen; a 200 g*
- *30 g Butter*
- *1 EL Pflanzenoel; zum Braten*
- *Salz, Pfeffer*
- *Getrockneter Majoran*
- *200 ml Fleischbruehe (Instant)*
- *25 g Gruene Oliven*
- *1 (-4) Orangen*
- *1 Becher Saure Sahne*
- *1 Becher Creme fraiche*

Die Kaninchenkeulen waschen und gut trocknen. In einem Braeter die Butter mit dem Oel erhitzen. Die Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Majoran wuerzen und anbraten, bis sie rundum leicht gebraeunt sind. Die Bruehe aufgiessen, den Deckel auflegen und die Kaninchenkeulen bei schwacher Hitze 40 bis 50 Minuten schmoren lassen. Ab und zu mit dem Schmorfond uebergiessen.

Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Orangen mit dem Messer so schaelen, dass auch die weisse Haut vollstaendig entfernt wird. Die Orangen in Scheiben schneiden und mit den Olivenscheiben zum Fleisch geben, noch 5 Minuten schmoren lassen. Die Kaninchenkeulen herausheben, die saure Sahne und die Creme fraiche zugeben und unter Ruehren einmal kraeftig aufkochen lassen. Die Sauce abschmecken, die Kaninchenkeulen wieder einlegen und unter Wenden heiss werden lassen.

Damit das magere Kaninchenfleisch nicht trocken wird, muss es bei sanfter Temperatur gegart werden. Begiessen Sie waehrend des Schmorens das Fleisch immer wieder mit Bruehe.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Olive, Orange

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Paprika

KANINCHENRUECKEN AUF PAPRIKASABAYON

KANINCHENRUECKEN AUF PAPRIKASABAYON

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Kaninchenruecken
- 2 Zweige Rosmarin
- 16 Scheib. Hamburgerspeck
- Salz, Pfeffer
- Butter
- Oel zum Braten

FUER DIE PAPRIKASABAYON

- 300 g Rote Paprikaschoten
- 200 ml Huehnerfond
- 1 Zweig Gerebelter Thymian
- 3 Eidotter
- 60 g Kalte Butterwuerfel
- Salz, Pfeffer

ZUM GARNIEREN

- Thymian
- Rosmarin

Kaninchenruecken in Portionsstuecke zerteilen, mit Salz, Pfeffer wuerzen und mit dem Speck umwickeln. Speck eventuell mit Zahnstochern befestigen. Jede Portion sollte 7-8 cm lang sein. In einer Pfanne Oel und Butter erhitzen und die Kaninchenruecken kurz anbraten. Rosmarin dazulegen und im auf 200 Grad vorgeheizten Rohr 12 Minuten braten.

Fuer die Paprikasabayon die Paprika der Laenge nach halbieren, Stielansaeitze und Kerne entfernen. Das Fleisch einer Paprikahaelfte in Rautenform schneiden und spaeter als Garnitur verwenden. Den Rest grobwuerfelig schneiden. In einem Topf mit dem Huehnerfond und dem Thymian etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze koecheln lassen. Mit dem Stabmixer puerieren. Das Paprikamus in einen Schneekessel fuellen, Eidotter beugeben und ueber Wasserdampf schaumig aufschlagen. Anschliessend nach und nach die Buttenwuerfeln einruehren, mit Salz und Pfeffer wuerzen. In einer Pfanne die Paprikarauten in etwas Butter anschwitzen.

Paprikasabayon auf Tellern anrichten, Kaninchenruecken daraufsetzen. Mit den Paprikarauten, Thymian und Rosmarin garnieren.

Alois Mattersberger am 7. Dezember 2000

Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Paprika

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Pfannkuchen

GRISPELLI MIT KANINCHENFLEISCH

GRISPELLI MIT KANINCHENFLEISCH

Für 6 Personen

Zutaten

- 250 g Gebratenes Kaninchenfleisch
- 250 Radicchio
- 100 g Ricotta
- 50 g Parmesan
- Salz, Pfeffer
- Suppenwuerze
- Weisswein
- Bechamel-Sosse
- 6 Duenne Pfannekuchen

Kaninchenfleisch (vorher mit Karotten, Sellerie, Weisswein angebraten) durch den Fleischwolf gedreht, den rohen Radicchio, fein geschnitten mit Ricotta, Parmesan und Gewuerzen dazu untermischen und abschmecken.

Nach Bedarf einen Schuss Weisswein dazugeben. Die Masse in die Pfannkuchen fuellen und zu kleinen Paketen falten.

In eine ausgebutterte, feuerfeste Form geben, mit Bechamel-Sosse uebergiessen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen erhitzen.

Stichworte	Fleisch, Kaninchen, Pfannkuchen
	Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Sachsen

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN AN GURKENBANDNUDELN

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN AN GURKENBANDNUDELN

Für 2 Portionen

FUER DEN KANINCHENRUECKEN

- 1 Kaninchenruecken mit Knochen
- 750 ml Huehnerbruehe
- 130 g Schweinehack
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 1 EL Creme fraiche
- 1 EL Gartenkraeuter; fein geschnitten
- 120 g Schwarzwurst; (geraeucherte Blutwurst)
- klein. Butter
- 1 Stoffserviette

FUER DIE SAUCE

- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 1/2 TL Mehl
- 1/2 EL Senf; mittelscharf
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Petersilie
- 3 Zweige Thymian
- 125 ml Portwein
- 125 ml Hagebuttentee
- 1 Karotte; gewuerfelt
- 1 Petersilienwurzel gewuerfelt
- 125 ml Huehnerbruehe
- 1 EL Hagebuttenkonfituere

FUER DIE GURKENBANDNUDELN

- 1 groß. Gurke
- 75 ml Huehnerbruehe

SONSTIGES

- Salz, Pfeffer
- Sonnenblumenöl

Vom Kaninchenruecken die aeussere Haut abziehen, die Knochen ausloesen. Das Fleisch mit der Aussenseite nach unten flach auf die Arbeitsplatte legen, salzen und pfeffern.

Die Huehnerbruehe zum Kochen bringen. Das Schweinehack mit Schalottenwuerfelchen, Salz, Pfeffer, Creme fraiche und den Kraeutern gut mischen und auf dem Ruecken verstreichen. Die Blutwurst haeuten und laengs in die Mitte plazieren. Die Bauchlappen ueber die Fuehlung klappen.

Die Stoffserviette buttern, den Ruecken darin einrollen, fest zubinden und 20 Minuten in der Huehnerbruehe koecheln lassen.

Die Knochen klein hacken und mit den Schalottenwuerfeln in heissem Oel anroesten. Mit Mehl bestaeuben, Senf, Tomatenmark und Kraeuterzweige unterruehren. Mit Portwein und Hagebuttentee abloeschen und bei grosser Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen. Dann den Saucenansatz durch ein Sieb geben. Sud wieder aufsetzen, Gemuesewuerfel und Huehnerbruehe zugeben, wieder kraeftig kochen und auf die Haelfte reduzieren. Konfituere zugeben, kraeftig abschmecken und puerieren. Eventuell die Sauce noch durch ein Sieb streichen.

Von der gewaschenen Gurke mit einem breiten Sparschaeeler Laengsstreifen abziehen. 2 EL Oel mit der Huehnerbruehe erhitzen und die Gurkenstreifen knapp 5 Minuten darin garen.

Kaninchenruecken aus der Bruehe nehmen, auswickeln und gleichmaessig aufschneiden. Gurkenbandnudeln mittig auf die Teller geben. Kaninchenscheiben kreisfoermig um die Gurkenstreifen legen und in die Zwischenraeume Sauce geben.

: Ute Herzog, 06.11.2001

Fleisch, Kaninchen, Senf

KANINCHEN IN SENFSAUCE

KANINCHEN MIT SENFSAUCE

KANINCHEN IN SENFSAUCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen; a 200 g
- 2 mittl. Zwiebeln
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Weisswein
- 2 (-3) frische Thymianzweige
- 1 Becher Creme fraîche
- 2 TL (-3) Dijon-Senf

Die Kaninchenkeulen waschen und mit Kuechenkrepp trocknen. Die Zwiebeln pellen und fein wuerfeln.

In einem Braeter das Öl erhitzen. Die Keulen salzen und pfeffern, rundum im heissen Öl scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, die Zwiebelwuerfel zugeben und unter Ruehren glasig duesten.

Den Wein angliessen, die gewaschenen Thymianzweige einlegen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen, bis die Keulen gar sind - das Fleisch sollte sich sehr leicht vom Knochen loesen lassen. Zwischendurch nachschauen, ob etwas Fluessigkeit (Wasser und Wein) nachgegossen werden muss.

Wenn das Fleisch ganz weich ist, die Creme fraiche einruehren und bei mittlerer Hitze offen etwas einkochen lassen. Den, Senf in die Sauce ruehren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen breite, bissfest gekochte Bandnudeln oder Petersilienkartoffeln.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Senf

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN MIT SENFSAUCE

Für 4 Personen

Zutaten

- *1 Junges Kaninchen; (1,2 bis 1,5 kg)*
- *Salz, Pfeffer*
- *8 EL Scharfer Senf*
- *Einige Estragonblaetter*
- *6 Scheib. Durchwachsener geraeucherter Speck*
- *1 EL Butter*
- *200 g Creme fraiche*
- *1 Schuss Cayennepfeffer*
- *4 EL Weisswein*

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das gewaschene Kaninchen trockentupfen und von innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Aussen dick mit 4 EL Senf bestreichen und mit einigen Estragonblaettern bestreuen.

Das Kaninchen mit den Speckscheiben umhuelen und diese mit einem Baumwollfaden befestigen.

Das Kaninchen in einen mit Butter ausgestrichenen Schmortopf geben und zugedeckt auf die untere Schiene in den Backofen stellen. In einer Stunde garen. Die letzten 5 Minuten die Speckscheiben entfernen und das Kaninchen im offenen Topf braeunen lassen. Das Kaninchen aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Die Creme fraiche mit dem restlichen Senf und dem Cayennepfeffer verruehren. Den Bratensatz mit dem Wein aufgiessen und aufkochen. Die Senfsahne hinzufuegen und dickfluessig einkochen lassen.

Vorderlaeufer und Keulen des Kaninchens ausloesen und den Ruecken tranchieren. Auf einer vorgewaermten Platte anrichten. Die Sauce getrennt reichen.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Senf

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Traube

KANINCHEN MIT TRAMINERTRAUBEN

KANINCHEN MIT TRAMINERTRAUBEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Junges Kaninchen (ca. 1 kg)
- 1 Bd. Suppengruen; gewuerfelt
- 1 Bd. Thymian
- 1 Zwiebel; gewuerfelt
- 3 Schalotten; gewuerfelt
- 100 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen; gequetscht
- 2 Karotten; gewuerfelt
- 2 Stangen Bleichsellerie in feinen Streifen
- 1 EL Balsamicoessig
- 1/2 l Weisswein
- 1/2 l Fleischbruehe
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenoel
- 1/4 l Traubensaft
- 200 g Traminertrauben

Keulen, Vorderlaeufe und Hals vom Kaninchen abtrennen. Rueckenfilets ausloesen. Hals, Bauchlappen und Rueckenknochen klein hacken.

Schmorfleisch: Keulen und Laeufe pfeffern, salzen und in einem Braeter in Olivenoel rundherum anroesten. Schalotten, Knoblauch, kleine Champignonkoepfe, Karotten und Stangensellerie zugeben. Mit Traubensaft abloeschen. Bei geschlossenem Deckel 30 Minuten garen. Der Traubensaft sollte fast ganz eingekocht sein. Die Trauben werden erst in den letzten 5 Minuten zugegeben.

Sauce: das gehackte Fleisch und die Knochen mit Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Suppengruen und einen Loeffel Tomatenmark kraeftig anroesten. Mit Weisswein und Fleischbruehe aufgiessen. 20 Minuten einkochen, durch ein feines Sieb giessen und abschmecken.

Kurzgebraten: Die Rueckenfilets mit Salz, Pfeffer und Thymian wuerzen, in Olivenoel anbraten. Leber und Nieren von jeder Seite ca. 2 Minuten mitroesten, dann mit einem Schuss Balsamico abloeschen. Zu dem geschmorten Fleisch servieren, die Sauce extra reichen.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Traube

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Zitrone

OSTERN MENUE 1: KANINCHEN IN ZITRONENSOSSE

OSTERN MENUE 1: KANINCHEN IN ZITRONENSOSSE

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Kuechenfertiges Kaninchen (ohne Kopf; ca. 1,8 kg)
- Salz, Pfeffer; weiss
- 3 EL Oel
- 2 EL Mehl
- 1/4 l Weisswein
- 4 EL (-5) Zitronensaft
- 2 TL (-3) Klare Bruehe (Instant)
- 300 g Champignons
- 1 Bd. Lauchzwiebeln
- 1 Zweig Frischer Rosmarin; oder
- 1 TL Getrockneter Rosmarin
- 2 Eigelb

ZUM GARNIEREN

- Kraeuter
- Zitrone

1. Kaninchen waschen, trockentupfen. In 8 Stuecke teilen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 EL Oel im Braeter erhitzen. Kaninchen darin rundum anbraten.

2. Mehl darueber staeuben und kurz weiterbraten. Mit 1/2 l Wasser, Wein und Zitronensaft unter Ruehren abloeschen. Aufkochen und die Bruehe einruehren. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde schmoren.

3. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. In 1 EL heissem Oel unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stuecke schneiden. Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen, evtl. hacken. Mit Lauchzwiebeln und Pilzen nach ca. 30 Minuten zum Kaninchen geben.

4. Kaninchen und Gemuese herausnehmen, warm stellen. Sosse auf dem Herd aufkochen. Eigelb mit 2 EL heisser Sosse verruehren. Unter Ruehren zur uebrigen Sosse geben (nicht mehr kochen!). Abschmecken. Alles anrichten und mit Kraeutern und Zitrone garnieren. Dazu passt Reis oder Weissbrot.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

Stichworte

Fleisch, Kaninchen, Zitrone

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Frisch, Ruebchen

TELTOWER RUEBCHEN MIT KANINCHENFRIKASSEE GEFUELLT

TELTOWER RUEBCHEN MIT KANINCHENFRIKASSEE GEFUELLT

Für 2 Portionen

Zutaten

- *1 Kaninchenruecken*
- *4 mittl. Teltower Ruebchen*
- *2 Schalotten, feingeschnitten*
- *1 Knoblauchzehe, feingeschnitten*
- *1/4 l Sahne*
- *1/4 l Weisswein*
- *3 Eigelbe*
- *1 Zweig Estragon*
- *1 Bd. Petersilie, feingeschnitten*
- *1 EL Mehlbutter*
- *Olivenoel*
- *Salz, Pfeffer*

Die Ruebchen schaelen und mit einem Parisienne-Ausstecher halbkugelfoermiger Apfelausstecher aushoehlen. Das ausgehoelte Ruebcheninnere kleinschneiden.

Die Ruebchen in Salzwasser ca.10 Min. blanchieren. Anschliessend aus dem Wasser nehmen und warmstellen. Evtl. mit etwas Butter bepinseln, damit sie nicht austrocknen.

Den Kaninchenruecken enthaeuten, entbeinen und in kleine Stuecke schneiden. In einer Pfanne mit Olivenoel kurz anbraten und mit Pfeffer und Salz wuerzen.

Die Fleischstuecke aus der Pfanne nehmen und warmstellen. In derselben Pfanne mit etwas Oel die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen. Die kleingeschnittenen Ruebchenteile dazugeben und mit Weisswein abloeschen. Gezupften Estragon und Sahne zugeben und aufkochen. Mit Mehlbutter abbinden. Das Fleisch wieder zugeben. Die Pfanne vom Feuer nehmen und das Frikassee mit den Eigelben abbinden.

Petersilie untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Frikassee in die Ruebchen fuellen und servieren.

Stichworte

Frisch, Gemuese, Ruebchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Haarwild, Hase, Thueringen

HASENRUECKENFILET

HASENRUECKENFILET

Für 6 Portionen

Zutaten

- 2 Hasenruecken (mit Knochen)

FUER DEN FOND

- 2 Zwiebeln
- 30 g Butterschmalz
- 2 Lorbeerblaetter
- 3 Wacholderbeeren
- Einige Pimentkoerner
- Einige Pfefferkoerner
- 350 ml Bruehe
- Salz
- 1/2 TL Kartoffelmehl; zum Binden
- 30 ml Johannisbeerlikoer

AUSSERDEM

- 2 EL Mehl
- 1 Verquirtes Ei
- 1 Becher Mandelblaettchen

ZUM BRATEN

- 50 g Butterschmalz; ca.

Haeute und Sehnen von den Hasenruecken loesen. Danach das Fleisch mit einem spitzen scharfen Messer von den Knochen entfernen, die innen liegenden Filets ebenfalls loesen.

Die Knochen mit einem Kuechenbeil in einige Stuecke zerhacken, dann zusammen mit Haeuten und Sehnen sowie den geschaelten, gewuerfelten Zwiebeln in heissem Butterschmalz kraeftig anbraten. Die Gewuerzzutaten zufuegen, Rotwein und Bruehe auffuellen, alles ca. 1 Stunde kochen. Danach durch ein Sieb geben und den Fond im offenen Topf einkochen lassen. Dann mit dem in kaltem Wasser angeruehrten Kartoffelmehl binden und abschmecken.

Mehl, Ei und Mandelblaettchen jeweils auf einen Suppenteller geben. Nun das abgetupfte Rueckenfleisch in drei Stuecke schneiden, die kleinen Filets ganz lassen. Dann die Stuecke rundum in Mehl waelzen, ueberschuessiges Mehl abklopfen.

In einer grossen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Das Fleisch darin auf allen Seiten kurz und kraeftig braten, dann herausnehmen. Fett abtropfen lassen. Den heissen Fond mit Johannisbeerlikoer verfeinern. Jeweils einen "Spiegel" Sauce auf heisse Teller schoepfen, das Fleisch portionsweise darauf setzen.

Wichtig: Feinschmecker lieben das Hasenfilet rosa gebraten. Aus hygienischen Gruenden sollte es jedoch sicherheitshalber auf mindestens 80 Grad erhitzt sein - also knapp durchgebraten serviert werden.

Beilage: hausgemachte Nudeln und Feldsalat.

Tip: Einige frische Johannisbeeren als Dekoration zum Fleisch legen. Etwas Johannisbeergelee dazu reichen.

Stichworte

Haarwild, Hase, Thuringen

Titel - Rubrik - Stichworte

Innerei, Kaninchen, Leber

KANINCHENLEBER AUF CHICOREESALAT

KANINCHENLEBER AUF CHICOREESALAT

Für 4 Portionen

Zutaten

- 400 g Chicoree
- 40 g Rosinen
- 5 EL Vin Santo (siehe TIP)
- 1/2 EL Balsamessig
- 1/2 EL Weisses Portwein
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Schuss Zucker
- 2 EL Walnussöl
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 320 g Kaninchenleber, geputzt
- Mehl zum Wenden
- 70 g Butter (davon 20 g eiskalt)
- 2 EL Kaninchenfond oder Brühwürfel
- 30 g Pinienkerne, geröstet

Chicoreekern kegelförmig herausschneiden. Kolben längs halbieren.

Rosinen in Wein einweichen.

Balsamessig mit Portwein, Gewürzen, Zucker verrühren, Öl zugeben.

Kaninchenleber mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, in Butter drei Minuten rosa braten, warm halten. Butter aus der Pfanne gessen.

Rosinen abgießen. Vin Santo auffangen, damit und mit der Brühe den Bratsatz abkochen, etwas einkochen. Kalte Butterflockchen, in die Sauce rühren, nicht mehr kochen. Rosinen zufügen.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne rösten. Chicoreeblätter strahlenförmig auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette bepinseln. Leber in die Mitte setzen, mit Sauce überziehen und mit Pinienkernen bestreuen.

TIP: Vin Santo, ein italienischer Dessertwein, kann durch Cream Sherry ersetzt werden.

Stichworte

Innerei, Kaninchen, Leber

Titel - Rubrik - Stichworte

Nudel, Pasta, Gefueellt

RAVIOLI MIT KANINCHEN

RAVIOLI MIT KANINCHEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Kaninchenruecken
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 50 ml Olivenoel
- 2 Kaninchenkeulen
- 1 Zwiebel, geschaelt
- 1/2 Moehre, geschaelt
- 20 g Bleichsellerie
- Thymian
- Rosmarin
- 1 Salbeiblatt
- Einige Stengel Petersilie
- 100 ml Weisswein
- 100 ml Fleischbruehe
- 80 g Weissbrot
- 2 Eier
- Gemahlener Koriander

TEIG

- 500 g Weizenmehl
- 8 Eigelb
- 1 groß. Prise Salz
- 50 ml Olivenoel

AUSSERDEM

- 1 Eiweiss
- 1 Schalotte; feingehackt
- 125 ml Weisswein
- 20 ml Martini
- 100 ml Kaninchenfond oder Bruehe
- 1 EL Sahne
- 125 g Butter; eiskalt
- Rosmarin und Petersilie
- Suppengemuese; kleingewuerfelt
- 1 EL Pinienkerne; geroestet
- Salbeiblaetter; in Backteig fritiert

Die Rueckenfilets mit einem scharfen Messer ausloesen, entseihen, wuerzen und in wenig Olivenoel anbraten.

Das Fleisch von den Keulen loesen, entseihen, in ca. 4g schwere Stuecke schneiden, wuerzen und anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, Zwiebel, Moehre und Sellerie kleinschneiden und im verbliebenen Bratfett anduensten. Die Kraeuter zugeben und gut umruehren. Mit dem Weisswein und der Bruehe abloeschen und gut eine halbe Stunde koecheln lassen, bis die Fluessigkeit nahe- zu vollstaendig reduziert ist. Abkuehlen lassen.

Das Weissbrot in Wasser einweichen, ausdruecken und zum Gemuese geben, gut mischen und durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Masse in einer Schuessel auf Eis gut durcharbeiten und nach und nach die beiden Eier dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Koriander wuerzen.

Fuer den Nudelteig das Mehl, die Eigelbe, Salz und Olivenoel in eine Schuessel geben, vermischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 1-2 Minuten ruhen lassen.

Den Teig duenn ausrollen, halbieren und in einem Abstand von etwa 4 cm je einen Teeloeffel der Gemuesefarce daraufsetzen. Aus den Filets Medaillons schneiden und je eines davon auf die Farce legen. Rund um die Farce den Teig mit Eiweiss bepinseln und mit der zweiten Teigplatte bedecken. Gut andruecken und mit einem Ausstecher Ravioli formen.

Fuer die Rosmarinbutter die Schalotte mit Weisswein, Martini und der Bruehe in einen Topf geben. Bei milder Hitze nahezu vollstaendig reduzieren. Die Sahne zufuegen und ebenfalls etwas einkochen lassen. Eiskalte Butterwuerfel unter die Sauce schlagen. Den Rosmarin und die Petersilie zufuegen, salzen und pfeffern. Die Ravioli etwa 2 Minuten in Salzwasser kochen, abgiessen.

Die Ravioli auf der Rosmarinbutter anrichten. Mit Gemuesewuerfelchen, Pinienkernen und fritierten Salbeiblaettern garnieren.

Pro Portion: 1540 kcal

Stichworte

Gefuell, Nudel, Pasta

Titel - Rubrik - Stichworte

Nudel, Pasta, Hase

PAPPARDELLE MIT HASENRAGOUT

PAPPARDELLE MIT HASENRAGOUT

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Junger Hase mit Hasenklein oder das Hasenklein von
- 2 Hasen
- 100 g Hasen- oder Geflügeelleber; optional
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Moehre
- 2 Zweige Thymian
- 1/2 Lorbeerblatt
- Einige Pfefferkoerner
- 3/4 l Guter kräftiger Rotwein
- 50 g Durchwachsener Speck
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Milch oder Sahne
- 2 EL Gehackte Petersilie
- 1 EL Öl
- 400 g Eierbandnudeln (Pappardelle)

Den Hasen gleich beim Einkauf in Vorderläufe, Keulen, Rückenstücke und Bauchlappen zerlegen lassen. n Geputzte Zwiebel, Selleriestange und Moehre in Würfel schneiden. Das Hasenklein (bis auf die Leber) in eine 66 Schüssel geben und mit den Gemüseswürfeln und Gewürzen vermischen. Mit dem Rotwein übergießen und über Nacht stehen lassen.

Fleisch und Gemüse auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Den Speck in Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter in einem Schmortopf erhitzen und den Speck darin glasig braten. Fleisch und Gemüse zufügen und bei starker Hitze anbraten, bis es zu braunen beginnt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Rotweinsauce aufgießen und zugedeckt in 2 Stunden gar schmoren lassen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen, von den Knochen lösen und klein schneiden. Die geputzte Leber in Würfel schneiden und kurz in der restlichen Butter rosig braten. Den Bratensaft durch ein Sieb streichen, die Milch einrühren und die Sauce noch etwas einkochen lassen. Fleisch und Leber mit Bratbutter hinzufügen, kurz aufkochen lassen und die Petersilie dazugeben.

Reichlich Wasser, Salz und Öl in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln nach Vorschrift auf der Packung in 5-8 Minuten darin al dente kochen. Auf einen Durchschlag schütten und gut abtropfen lassen. In den Schmortopf zu dem Hasenragout geben und 1-2 Minuten alles miteinander bei leichter Hitze vermischen. Pro Portion: 905 kcal

Stichworte

Hase, Nudel, Pasta

Titel - Rubrik - Stichworte

Nudel, Pasta, Kaninchen

NUDELN MIT KANINCHEN

PENNE MIT KANINCHEN RAGOUT

NUDELN MIT KANINCHEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 250 g Vollkornnudeln
- Salz
- 100 g Kraeuterbutter
- 2 Knoblauchzehen, geschaelt
- 16 Weinbergschnecken; halbiert
- 1 EL Glatte Petersilie, feingehackt
- 5 EL Sahne
- Pfeffer aus der Muehle
- 2 Kaninchenkeulen
- 2 Rosmarinzweige
- 100 g Schweinsnetz; (beim Metzger vorbestellen)
- 2 Kaninchenfilets
- 4 Kaninchennieren
- 2 Kaninchenlebern

SAUCE

- 10 ml Kalbsbruehe
- 10 ml Sahne
- 50 g Schwarze Olivenpaste
- 50 g Eiskalte Butter
- 3 EL Geschlagene Sahne

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, dann abtropfen lassen.

Die Kraeuterbutter in einer Sauteuse zerlassen, die Knoblauchzehen dazupressen und die halbierten Schnecken zufuegen. Aufschaeumen lassen. Nudeln und Petersilie vorsichtig unterheben. Die Sahne dazugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Kaninchenkeulen ausloesen, entseihen, salzen und zusammen mit frischem Rosmarin in das Schweinsnetz wickeln. Zuerst in einer Pfanne anbraten, dann ca. 12 Minuten im Backofen garen. Die Kaninchenfilets wuerzen und 5 Minuten spaeter zu den Keulen geben. Drei Minuten vor Ende der Garzeit die gewuerzten und halbierten Nieren und Lebern dazugeben. Nach Ende der Garzeit 5 Minuten ruhen lassen.

Fuer die Sauce Kalbsbruehe mit der Sahne um die Haelfte einkochen, die Olivenpaste zufuegen und glatt ruehren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die kalte Butter in Flokken unterschlagen. Vor dem Servieren die Schlagsahne unter die Sauce heben.

Die Nudeln in vorgewarmten Tellern anrichten, die Schneckenbutter daraufgehen und kurz unter dem Grill gratinieren.

Kaninchenfilets und -keulen in Scheiben schneiden und mit Nieren und Lebern auf den Nudeln anrichten.

Das Fleisch mit etwas Olivensauce ueberziehen. Die restliche Sauce dazu reichen.

Pro Portion: 1100 kcal

Stichworte

Kaninchen, Nudel, Pasta

Titel - Rubrik - Stichworte

PENNE MIT KANINCHEN RAGOUT

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Kaninchenfleisch aus der Keule; gewuerfelt
- 3/4 l Kraeftiger italienischer Rotwein (Barolo)
- 6 Pfefferkoerner, zerdrueckt
- 2 Zweige Thymian
- 1 Selleriestange, in Wuerfel geschnitten
- 50 g Speck
- 1 klein. Zwiebel
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 400 g Penne rigate
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 50 g Getrocknete Spitzmorcheln in Wasser eingeweicht,
- geputzt und gewaschen
- 200 ml Sahne

Die Kaninchenwuerfel in eine Schuessel fuellen und mit dem Rotwein uebergiessen. Gewuerze und Selleriewuerfel dazugeben und das Fleisch gut 10 Stunden ziehen lassen.

Den Speck in kleine Wuerfel schneiden, die Zwiebel schaelen und fein hacken. Beide Zutaten in 50 g Butter glasig braten. Das Kaninchenfleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, zufuegen und bei starker Hitze anbraten. Salzen und pfeffern. Nach und nach die Rotweinmarinade zugiessen und das Kaninchenfleisch zugedeckt in 30 Minuten weich schmoren.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen.

1 Essloeffel Butter in einem Pfaennchen schmelzen, das Mehl zufuegen und leicht

braeuen. Zum Ragout geben und die Sauce damit binden. Die eingeweichten, gut gewaschenen Morcheln zufuegen und ca. 5 Minuten mitkochen lassen.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer kraeftig abschmecken und zuletzt die Sahne unterruehren. Danach nicht mehr kochen lassen.

Die Penne in der restlichen Butter schwenken und in vorgewaermten Tellern anrichten. Mit der Sauce uebergiessen und nach Belieben mit Tomatenstueckchen und etwas Selleriekraut garnieren.

Pro Portion: 990 kcal

Stichworte

Kaninchen, Nudel, Pasta

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Kalt, Spargel, Hase

SALAT VON GRUENEM SPARGEL UND GEBACKENEM KANINCHEN IN . . .

SALAT VON GRUENEM SPARGEL UND GEBACKENEM KANINCHEN IN ...

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 klein. Kopf Lollo rosso
- 1 klein. Kopf Lollo bianco
- 1 Chicoree
- 1 Kopf Radiccio
- 12 Stangen Gruenen Spargel
- 4 Kaninchenruecken
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 200 g Weissbrotkrumen
- 150 g Pfifferlinge
- 200 ml Olivenoel
- 100 ml Balsamicoessig
- 100 ml Mineralwasser
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Schalotte
- 1/2 Bd. Schnittlauch

Kaninchenruecken ausloesen und in Medallions schneiden. Mit einem breiten Messer die Medallions plattieren. Danach mit Mehl bestaeuben, in Eigelb wenden und mit den Weissbrotkrumen panieren. In einer Pfanne mit Butter kross ausbacken.

Den gruenen Spargel schaelen und in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Pfifferlinge putzen und ausbraten.

Aus den Zutaten eine Vinaigrette herstellen und die Pfifferlinge und gehackten Kraeutern dazugeben.

Stichworte

Hase, Kalt, Salat, Spargel

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Wild, Hase

SALAT MIT HASENFILET UND GEBRATENEN AEPFELN

SALAT MIT HASENFILET UND GEBRATENEN AEPFELN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Friseesalat (ca. 300 g)
- 50 g Feldsalat
- 1/2 Bd. Majoran
- 2 Hasenrueckenfilets; (a ca. 120 g)
- 3 EL Weissweinessig; oder Apfel- oder Himbeeressig
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 TL Mittelscharfer Senf
- 4 EL Oel; davon nach Wunsch 3 EL Walnussoel
- 100 g Durchwachsener Speck (in Scheiben)
- 2 groß. Saeuerliche Aepfel (a ca. 200 g)

1. Friseesalat waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stuecke zerpfloecken oder in breite Streifen schneiden. Feldsalat gruendlich waschen, Wurzelansaetze entfernen, Salat abtropfen lassen. Majoran waschen, trockentupfen, Blaettchen abzupfen und grob hacken. Salate und Majoran mischen. Fleisch waschen und trockentupfen.

2. Fuer das Dressing Essig, Gewuerze, Senf und 3 EL Oel (Nussoel) verruehren. Speck in Streifen schneiden. Aepfel waschen, nach Wunsch schaelen. In ca. 1 cm dicke Spalten schneiden, dabei das Kerngehaeuse entfernen.

3. Speck im restlichen Oel knusprig braten, herausnehmen. Hasenfilet pfeffern. Ins Bratfett geben, ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen, salzen und in Alufolie wickeln.

4. Apfelspalten im Bratfett ca. 2 Minuten unter Wenden anbraten, gebratenen Speck zugeben, kurz mit erhitzen.

5. Dressing ueber den Salat geben, mischen. Speck und Apfelspalten unterheben. Hasenrueckenfilet in Scheiben schneiden, zum Salat anrichten. Dazu passt zum Beispiel frisches Bauernbrot oder getoastetes Schwarzbrot.

: 16 g Eiweiss, 32 g Fett, 11 g Kohlenhydrate

Stichworte

Hase, Salat, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Creme, Gruenkern, Hase

GRUENKERNSUPPE MIT KANINCHENFILET

GRUENKERNSUPPE MIT KANINCHENFILET

Für 4 Portionen

Zutaten

- 100 g Gruenkern
- 60 g Gruenkernschrot
- 1 klein. Lorbeerblatt
- 100 g Zwiebelwuerfel
- 4 EL Oel
- 1200 ml Gemuesefond (Glas)
- 100 g Karotten; Moehren
- 3 Thymianzweige
- 120 g Kaninchenrueckenfilet
- 2 Kaninchennieren
- 50 ml Schlagsahne
- Salz
- Kerbel zur Dekoration

Gruenkern und Gruenkernschrot getrennt voneinander unter Wenden hellbraun roesten.

Den ganzen Gruenkern 20 Minuten mit dem Lorbeerblatt in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, in ein feines Sieb giessen, mit kaltem Wasser abspuelen und gut abtropfen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln in der Haelfte des Oels anduensten, den Gemuesefond zugiessen und aufkochen. Den Gruenkernschrot zugeben und 5 Minuten leise mitkochen. Die Suppe mit dem Schneidstab fein puerieren.

Die Moehren schaelen, in feine Streifen schneiden, 2 Minuten in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Die Thymianblaettchen fein hacken. Das Kaninchenfilet salzen und pfeffern. Die Nieren waschen und trocknen.

Das restliche Oel stark erhitzen, das Filet darin 3 Minuten goldbraun braten. Die Nieren mit dem Tymian in die Pfanne geben und 1 Minute mitbraten. Die Kaninchenteile in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Suppe aufkochen, die Sahne einruehren, salzen und pfeffern.

Zum Servieren das Kaninchenfilet schraeg in Scheiben schneiden, die Nieren diagonal durchschneiden. Die Suppe in vorgewaermte Teller fuellen und den ganzen Gruenkern einstreuen. Die Kaninchenteile und Moehrenstreifen hineinlegen. Mit Kerbelblaettchen dekorieren.

Knuspriges Baguette dazu reichen.

Stichworte

Creme, Gruenkern, Hase, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Creme, Kastanie, Hase

KASTANIENSUPPE MIT HASENFILET

KASTANIENSUPPE MIT HASENFILET

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 kg Kastanien (ca. 500 g netto)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 3 EL Oel
- 400 ml Gemuesefond
- 400 ml Wasser
- 200 g QimiQ
- klein. Salz
- klein. Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Gehackte Rosmarinnadeln
- 2 Hasenrueckenfilets a 125 g

Vorbereitung: Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen; Kastanien auf der gewoelbten Seite ueber Kreuz einritzen; auf ein Backblech legen und im Rohr so lange backen, bis sie platzen; die Schale und die Haeutchen abziehen; Kastanien grob hacken; Zwiebel schaelen und in kleine Wuerfel schneiden; Knoblauchzehe schaelen und zerdruecken; 1 EL Butter und 1 EL Oel in einem Topf erhitzen; Zwiebel, Knoblauch und 400 g Kastanien unter Wenden anduensten; mit Gemuesefond und 400 ml Wasser zugedeckt 20 Minuten bei milder Hitze garen.

Zubereitung: Suppe puerieren und kaltes QimiQ einruehren; kraeftig mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft wuerzen; gehackte Rosmarinnadeln unterruehren; die restlichen Kastanien in 1 EL Oel unter Wenden knusprig roesten; die Hasenrueckenfilets zuputzen, salzen, pfeffern und in 1 EL Oel bei starker Hitze rundum 5 Minuten braten; Filets in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen; danach in duenne Scheiben schneiden; je 3 Scheiben in tiefe Teller geben und mit Suppe auffuellen; zuletzt mit knusprig geroesteten Kastanien bestreuen.

Stichworte

Creme, Hase, Kastanie, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Eintopf, Hase

KANINCHENEINTOPF MIT AUBERGINEN UND KORIANDERJOGHURT

KANINCHENEINTOPF MIT AUBERGINEN UND KORIANDERJOGHURT

Für 8 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen a etwa 1,8 kg
- Salz
- 1 1/2 TL Zimt
- 8 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchknolle
- 750 g Auberginen
- 800 g Dose (EW) geschälte Tomaten
- 1 Bd. Glatte Petersilie
- 1 Topf Koriandergruen
- 50 ml Brandy oder Weinbrand
- Cayennepfeffer
- 100 g Couscous oder Bulgur; beim Tuerken oder Asialaden
- 50 g Mandeln (gehaeutet)
- 300 g Sahnejoghurt

1. Das Kaninchen in 10-12 Teile zerlegen: Hinterlaeufe abtrennen und einmal durchhacken. Vorderlaeufe abtrennen. Ruecken in 4-6 Stuecke hacken. Innereien kalt stellen.

2. Die Kaninchenteile mit Salz und Zimt einreiben und in 4 El Olivenöl bei milder Hitze langsam goldbraun anbraten.

3. Inzwischen den Knoblauch pellen und laengs in dicke Scheiben schneiden. Die Auberginen wuerfeln. Die Tomaten abgiessen, abspuelen und abtropfen lassen. Die Haelfte der Petersilie und des Koriandergruens grob hacken.

4. Den Knoblauch im restlichen Öl anbraten. Auberginen zugeben und rundherum anduensten, mit Brandy abloeschen. Mit Salz und Cayenne wuerzen. Mit den gehackten Krautern und den Tomaten mischen und ueber das Kaninchen geben. Den Topf schliessen und auf einem Rost auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 160 Grad) gut 1 Stunde schmoren.

5. 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Couscous mit 1/4 l kochendem Wasser begiessen. Innereien in Streifen schneiden, zu dem Kaninchen geben und 10 Minuten mitgaren.

6. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun roesten. Restliches Koriandergruen sehr fein hacken und unter den Joghurt ruehren, salzen. Restliche Petersilienblaetter abzupfen. Locker mit dem Couscous mischen und unter den Kaninchentopf heben, eventuell nachwuerzen. Mit Korianderjoghurt und Mandeln servieren.

: Pro Portion (bei 8 Portionen) : 43 g E, 31 g F, 18 g KH; 567 kcal (2373 kJ)

Stichworte

Eintopf, Hase, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Eintopf, Kaninchen

POT AU FEU VON GEFUELLTEM KANINCHENRUECKEN

POT AU FEU VON GEFUELLTEM KANINCHENRUECKEN

Für 2 Personen

Zutaten

- 1 Kaninchenruecken
- 1 Zwiebel; grob gewuerfelt
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 2 Rettiche; grob gewuerfelt
- 1 Halm Zitronengras; in feinste Scheibchen geschnitten
- 1 l Gemuesebruehe
- 1 EL Geriebene Ingwerwurzel
- 1 TL Galgant; klein gewuerfelt
- 1 Chilischote; fein geschnitten
- 3 Kaffir-Zitronenblaetter (aus Thailand)
- in feinste Scheibchen geschnitten
- im Asia-Laden erhaeltlich
- 1/2 Lauchstange; in Wuermel geschnitten
- 1 klein. Sellerieknoelle; in Wuermel geschnitten
- 2 Tomaten; enthaeutet und geviertelt
- 1/2 TL Tomatenmark
- 1 Bd. Lauchzwiebeln
- 1 Zitrone; den Saft
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 1 Bd. Thaibasilikum; oder
- 10 ml Pernod
- 1/2 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten
- 1 EL Geriebener Meerrettich
- Olivenoel zum Anschwitzen
- Salz, Pfeffer

In einem Topf mit Olivenoel Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch anschwitzen. Mit Bruehe auffuellen und funf Minuten durchkochen. Dann Zitronengras, Ingwerwurzel, Galgant, Chili, Kaffir- Zitronenblatt, Lauch, Rettich und Tomatenmark dazugeben und nochmals zehn Minuten durchkochen. Zitronensaft untermischen und mit Salz abschmecken.

Den Kaninchenruecken enthaeuten und entbeinen. Mit dem Stiel eines Holzloeffels der Laenge nach einen Hohlraum in den Kaninchenruecken druecken.

Fuer die Fuellung Schalotte mit Thaibasilikum, Petersilie und Meerrettich vermischen. Dies in einen Spritzsack fuellen und in den Hohlraum des Kaninchenrueckens druecken. Das Ende des Rueckens mit einer Kuechenschnur verschliessen. Den Ruecken mit Pfeffer und Salz wuerzen und in Olivenoel von allen Seiten goldbraun braten.

Anschliessend den Ruecken in die Suppe geben und insgesamt 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln in drei Zentimeter lange Stuecke schneiden. Diese mit den Tomatenvierteln 5 Minuten nachdem der Ruecken in die Suppe gegeben wurde ebenfalls zugeben und alles nochmals weitere 5 Minuten ziehen lassen. Den Hasenruecken aufschneiden und in der Suppe servieren.

Buchttipp:

Gert von Paczensky/Anna Duennenbier "Kulturgeschichte des Essens und Trinkens", Verlag: btb Taschenbuch, ISBN: 3-442-72192-x

Stichworte

Eintopf, Kaninchen, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Eintopf, Kartoffel, Kaninchen

KARTOFFEL-ARTISCHOCKEN-EINTOPF MIT KANINCHENKEULE

KARTOFFEL-ARTISCHOCKEN-EINTOPF MIT KANINCHENKEULE

Für 4 Portionen

KANINCHENKEULEN

- 4 Kaninchenkeulen; je 150 g
- 1 EL Olivenöl
- 4 Schalotten
- 2 Moehren
- 100 g Sellerie
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Späetburgunder
- 100 ml Kalbsbruehe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

KARTOFFEL-ARTISCHOCKEN-EINTOPF

- 4 groß. (-6) Artischocken
- 4 groß. (-6) Kartoffeln
- 2 Zitronen
- 1 EL Olivenöl
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Weisswein
- 500 ml Kalbsbruehe
- 15 g Staerke
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer
- 15 g Pesto
- 60 g Getrocknete Tomaten

Die Wurzelgemuese in ca. 1 cm grosse Wuerfel schneiden. Die Kaninchenkeule mit Salz und Pfeffer wuerzen und in Olivenöl anbraten. Im Bratensatz das Gemuese anroesten und tomatisieren. Dann mit Späetburgunder abloeschen und mit Kalbsbruehe auffuellen. Thymian und Knoblauchzehe dazugeben. Garzeit betraegt ca. 15-20 Minuten im 180 Grad heissen Backofen.

Von den Artischocken die Blaetter, den Stiel und das Gehaeuse trennen. Man erhaelt so das Herzstueck, den Artischockenboden. Diesen gleich nach dem Putzen sofort in Zitronenwasser legen, um eine Verfaerbung zu verhindern.

Die Artischocken-Blaetter mit etwas Olivenöl, geschnittenen Schalotten, Knoblauch erhitzen, mit Weisswein abloeschen und mit Kalbsbruehe auffuellen. Nachdem dieser Fond ca. 10 Minuten koechelt, die Blaetter mit einem Teil des Fonds ca. 200 ml mixen und durch ein Sieb passieren durch das Mixen ergibt sich das volle Aroma aus der Frucht, der Fond wird deshalb sehr gehaltvoll.

Nach weiterem Reduzieren um die Haelfte diesen Fond mit Staerke binden. In der Zwischenzeit Kartoffeln in Form schneiden tournieren. Bissfest in Salzwasser blanchieren. Die Artischockenboeden vierteln und mit etwas Olivenöl, Thymian, Salz, Pfeffer, Bruehe im Ofen mit geschlossenem Deckel, je nach Groesse zwischen 5 und 8 Minuten schmoren.

Kurz vor dem Anrichten Kartoffeln, Artischockenboedenviertel mit dem Fond vermischen.

Als farblichen Kontrast kommen nun noch kleingeschnittene, getrocknete Tomaten und ein Loeffel Pesto hinzu.

Den Artischocken-Kartoffel-Eintopf mittig auf dem Teller anrichten. Die Scheiben der Kaninchenkeule obendrauf legen und etwas vom Kaninchenjus aussen herum saucieren. Mit gezupften Kraeutern garnieren.

Rezept von Harald Ruessel, Landhaus St. Urban, Naurath/Wald

Stichworte

Eintopf, Kaninchen, Kartoffel, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Eintopf, Spargel, Hase

EINTOPF VON GRUENEM UND WEISSEM SPARGEL MIT KANINCHEN

EINTOPF VON GRUENEM UND WEISSEM SPARGEL MIT KANINCHEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Kaninchenkeulen a ca. 300 g
- Salz
- Pfeffer; frisch gemahlen
- 2 EL Keimöl
- 1 l Gemuesebouillon
- 5 Stangen Weisser Spargel
- 5 Stangen Gruener Spargel
- 1 Karotte
- 20 g Butter
- Einige Blaettchen Estragon gehackt

Die gewuerzten Kaninchenkeulen in erhitztem Oel auf beiden Seiten anbraten. Mit 1/8 l Gemuesebouillon aufgiessen und zugedeckt 40 Minuten bei schwacher Hitze weichkochen. Nach und nach die restliche Bruehe zugiessen.

Weissen Spargel schaelen. Die Schalen nach 20 Minuten zu den Kaninchenkeulen geben und mitziehen lassen. Vom gruenen Spargel nur die holzigen Enden entfernen.

Beide Spargelsorten in mundgerechte Stuecke teilen. Moehren schaelen und in dicke Scheiben schneiden.

Kaninchenkeulen herausnehmen. Den Fond durch ein Sieb giessen und auffangen. Das Kaninchenfleisch von den Knochen loesen und in kleine Stuecke zerteilen. Gemuese im Fond bissfest garen. Danach den Fond wieder durch ein Sieb abgiessen und auffangen.

Mit Butterflockchen binden, dann Kaninchenfleisch und Gemuese in die Sauce geben. Estragon hinzufuegen, kurz ziehen lassen.

Kalorien pro Person: ca. 450 kcal.

Stichworte

Eintopf, Hase, Spargel, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Pfannkuchen, Gefuellt, Kaninchen

UEBERBACKENE KRAEUTERPFANNKUCHEN MIT KANINCHEN-GEMUES . . .

UEBERBACKENE KRAEUTERPFANNKUCHEN MIT KANINCHEN-GEMUES ...

Für 4 Personen

KRAEUTERPFANNKUCHEN

- 160 ml Milch
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 30 g Fluessige Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 EL Petersilie; gehackt
- 1 EL Schnittlauchroellchen
- 1/2 EL Rosmarinnadeln; fein gehackt
- 20 g Butterschmalz

KANINCHEN-GEMUESE-FUELLUNG

- 3 Kaninchenkeulen
- 30 ml Olivenoel
- 1 Rote Paprikaschote; geschaelt, klein gewuerfelt
- 1 Gruene Paprikaschote; geschaelt, klein gewuerfelt
- 1 Gelbe Paprikaschote; geschaelt, klein gewuerfelt
- 1 Zucchini; gewuerfelt
- 1 EL Schalottenwuerfel
- 2 Knoblauchzehen; gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Tomatensalt
- 2 EL Geschaelte und gewuerfelte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Chili aus der Gewuerzmuehle
- Butter fuer die Form
- 6 Basilikumblaetter

ZUM UEBERBACKEN

- 100 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 1 EL Schnittlauchroellchen
- 150 g Bergkaese
- Salz, Pfeffer

KANINCHENMARINADE

- 2 Kaninchenfilets
- 20 g Olivenoel
- Salz, Pfeffer
- 1/2 EL Thymianblaettchen
- 1/2 EL Rosmarin, gehackt
- 2 EL Olivenoel
- Weisser Balsamico aus der Spruehflasche
- 2 Romanasalatherzen
- 2 EL Pinienkerne

1. Die Milch mit dem Mehl, den Eiern und der Butter mit Hilfe eines Stabmixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz, Muskat und Pfeffer wuerzen und die Kraeuter einruehren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und duenne Pfannkuchen backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

2. Die Kaninchenkeulen ausloesen und das Fleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das Olivenoel in einer Pfanne erhitzen und das Kaninchenfleisch darin anbraten. Die Paprikawuerfel, Zucchiniwuerfel, Schalotten und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten lassen. Das Tomatenmark beugeben, etwas anroesten, mit Tomatensalt auffuellen und langsam koecheln lassen. Die Tomatenwuerfel beigegeben und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewuerzmuehle abschmecken. Die Kaninchenmasse auf die Kraeuterpfannkuchen verteilen und je 1 Basilikumbblatt daraufgeben. Nun einrollen und in eine feuerfeste, ausgebutterte Form legen. Die Milch mit der Sahne, den Eiern und den Eigelben mit einem Stabmixer aufmixen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen, den Schnittlauch zugeben. Diesen Guss ueber die Pfannkuchen geben. Den Bergkaese grob reiben und daraufstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten goldbraun backen.

3. Die Filets in ca. 1 cm grosse Wuerfel schneiden und in heissem Olivenoel anbraten. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Den Thymian und Rosmarin

beigeben, mit etwas Olivenoel glasieren und den Essig darueberspruehen. Den Salat waschen und trockenschleudern, auf Teller gleichmaessig verteilen, die Kraeuterpfannkuchen darauf anrichten, mit den Kaninchenwuerfeln bestreuen und mit der Kaninchen- Marinade marinieren. Zum Schluss die Pinienkerne daruebergeben.

Stichworte

Gefuellte Kaninchen, Pfannkuchen, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Kalt, Hase

KANINCHEN-TERRINE MIT WERMUT (PROVENCE)

KANINCHEN-TERRINE MIT WERMUT (PROVENCE)

Für 10 Portionen

Zutaten

- 1 Kuechenfertiges Kaninchen (etwa 1,2 kg, evtl. vom
- Fleischer entbeinen lassen)
- Salz und Pfeffer
- 1 Bd. Estragon
- 6 EL Weisser Wermut z.B. Noilly Prat
- 8 Scheib. Fetter grueener Speck (duenn)

FARCE

- 1 Baguettebroetchen vom Vortag
- 300 g Schweinefilet
- 300 g Kalbfleisch aus der Schulter
- 150 g Fetter Bauchspeck (Speck und Fleisch vom
- Fleischer durchdrehen lassen)
- 1 Eigelb

Kaninchen kalt abspuelen, trockentupfen und das Fleisch eventuell von den Knochen loesen. Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in eine flache Schale legen, mit Salz und Pfeffer wuerzen, Estragon zugeben und alles mit Wermut betraeufln. Abgedeckt drei Stunden im Kuehlschrank durchziehen lassen. Eine Terrinenform (Inhalt 1,2 l) mit den Speckscheiben auslegen (eine Scheibe zum Abdecken beiseite legen). Kaninchenfleisch und Estragon aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen. Das Fleisch, ausser den Filets, klein wuerfein.

Fuer die Farce: Broetchen in kaltem Wasser einweichen. Durchgedrehtes Fleisch und Speck mit dem Eigelb, dem ausgedrueckten Broetchen und der Kaninchenmarinade verkneten. Mit Salz und Pfeffer kraeftig wuerzen. Zuerst etwas Farce in die vorbereitete Form fuellen. Anschliessend eine Lage Kaninchenfleisch daraufschieben. Im Wechsel so weiterschichten, mit einer Lage Farce enden. Die Filets dabei in die Mitte legen.

Die Terrine mit einer Scheibe Speck ganz abdecken und in die Mitte der Speckscheibe ein Loch zu m Abdampfen schneiden. Zwei Zweige Estragon auf den Speck legen. Form verschliessen und in die mit Wasser gefuellte Fettpfanne des Backofens stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2 eine Stunde 30 Minuten garen. Terrine herausnehmen, Deckel abnehmen und die Terrine mit einem Holzbrettchen und einer gefuellten Konservendose (max. 300 g) beschweren. Abkuehlen lassen.

Dazu: Baguette, Salat und Cornichons

Die Terrine schmeckt am Besten, wenn sie zwei bis drei Tage vorher zubereitet wird und im Kuehlschrank gut durchziehen kann.

Naehrwerte: pro Portion ca. 525 Kalorien, 37 g Fett

Stichworte

Hase, Kalt, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Kalt, Kaninchen

KANINCHENSULZ

KANINCHENSULZ

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 1/2 kg Kaninchenfleisch; ca.
- 1/4 l Weisswein
- 1/4 l Suppe
- 150 g Kaninchenleber
- Salz, Pfeffer
- Oel
- 2 EL (-3) Majoran; ca.
- 1 (-2) Lorbeerblätter; ca.
- 2 (-3) Zweige Thymian; ca.
- 2 (-3) Zweige Rosmarin; ca.
- 2 Karotten; fein gewuerfelt
- 2 Gelbe Rueben; fein gewuerfelt
- 1 Sellerie; fein gewuerfelt

SCHWEINSSULZ

- 1 1/2 kg Schweinsschwartn
- 500 g Wurzelgemuese (im Ganzen)

fuer 1 Terrine (ca 1,2 Liter-Fassungsvolumen)

Schweinsschwartn, Wurzelgemuese mit Wasser bedeckt 2-3 Std auskochen. Danach abseihen und auf einen 1/2 Liter einkochen.

Kaninchen zerteilen, mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Fleisch in etwas Oel anbraten, mit Weisswein abloeschen. Wein etwas einkochen lassen, mit Suppe aufgiessen. Kraeuterzweige und Lorbeerblaetter zugeben, mit Alufolie abdecken und im 150 Grad heissen Rohr ca 1 Std weich duensten. Fleisch von den Knochen loesen und klein schneiden. Schwartnsulz mit Salz abschmecken, Kaninchenfleisch und Gemuesewuerfel beimengen und das Gemuese darin weichkochen. Danach abkuehlen lassen und ev. nochmals abschmecken. Kaninchenleber klein schneiden und in Oel anroesten.

Die Haelfte der Sulz in eine geoeelte und mit Klarsichtfolie ausgelegte Form fuellen. Angeroestete, kleingeschnittene Kaninchenleber gleichmaessig einlegen und den Rest der Sulz in die Form fuellen. Fuer einige Stunden in den Kuehlschrank stellen.

Die fertige Sulz mit einem Elektromesser in Scheiben schneiden und mit einer Vinaigrette (z.B. mit kleinen Paradeiserwuerfeln) und Salat anrichten.

[Renate Folk 8605 Kapfenberg] MO 11.6.2001

Stichworte

Kalt, Kaninchen, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Kaninchen, Kaese

KANINCHENFILET MIT ZIEGENKAESESOSSE

KANINCHENFILET MIT ZIEGENKAESESOSSE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Kaninchenfilet
- Estragon
- Salz, Pfeffer
- Oel
- 125 ml Sahne
- 50 g Einheimischen Ziegenkaese
- 50 g Frische Kresse

Das Kaninchenfilet salzen und mit Estragon im heissen Oel braten. Fuer die Sosse muss man die Sahne mit dem Ziegenkaese einkochen lassen, solange bis sie zu einer Creme wird. Auf einem Teller mit frischer Kresse und das feingeschnittene Filet mit der Sosse servieren.

Stichworte

Kaese, Kaninchen, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Pastete, Hase

MECKLENBURG-VORPOMMERN: HASENLEBERPASTETE

MECKLENBURG-VORPOMMERN: HASENLEBERPASTETE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 750 g Hasenklein; von 3 Hasen
- 1 Stueck Zwiebel
- 3 Hasenlebern
- 250 g Schweineleber
- 300 g Fetter Speck
- Salz, Pfeffer
- Einige Kapern

Das Hasenklein (Vorderlaufe, Hals, Bauchlappen) in kochendes Salzwasser legen und etwa 45 Minuten kochen, in den letzten 20 Minuten die gepellte Zwiebel im Ganzen mitgaren. Das Hasenklein aus der Bruehe nehmen, abkuehlen lassen.

Das Fleisch von den Knochen loesen; anschliessend mit der Zwiebel, den Hasenlebern, der Schweineleber und 250 g in Streifen geschnittenem Speck erst durch die grobe und dann durch die feine Scheibe vom Fleischwolf drehen. Die Masse gut verruehren und mit Salz, Pfeffer und einigen Kapern abschmecken.

Den restlichen Speck in duenne Scheiben schneiden und eine Kastenoder Tonform damit auslegen. Die Pastetenmasse hineinfuellen und glatt streichen. Die Pastete im Wasserbad im vorgeheizten Backofen bei etwa 175 Grad 1 Stunde garen lassen. Noch heiss stuerzen, abkuehlen lassen und anschliessend mit Toast als Vorspeise reichen.

Kommentar

Niederwild, also Hasen und Kaninchen, gab es in Mecklenburg und Pommern reichlich. Im Winter lud man sich gegenseitig zu den grossen Treibjagden ein. Die Treiber kamen aus dem Dorf; die groesseren Kinder durften teilnehmen. Mit einem Stock bewaffnet zog man in einer Reihe - immer auf Sichtweite mit dem Nebenmann - durch kleine Waelder und Brueche, klopfte gegen jeden Busch und Strauch und rief laut: "Has up, Has up". Mittags gab es in der Scheune zum Aufwaermen eine Erbsensuppe aus der Milchkanne. Und dann ging es weiter - bis das Buechsenlicht nicht mehr ausreichte.

Stichworte

Hase, Pastete, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Salat, Wild, Kaninchen

LAUWARMER PFIFFERLING-BOHNENSALAT MIT KANINCHENNAVARIN

LAUWARMER PFIFFERLING-BOHNENSALAT MIT KANINCHENNAVARIN

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen
- 600 g Bohnen (extra fein)
- 400 g Pfifferlinge
- 4 Schalotten
- 2 Tomaten
- 60 ml Traubenkernoel
- 30 ml Weissweinessig
- 50 g Butter
- 100 ml Bratenjus

Rezept von Bernd Toensing vom Restaurant Toensings Kohlenkrug in Herford

Kaninchenkeulen vom Knochen loesen, Fett und Sehnen entfernen und in gleich grosse Wuerfel schneiden.

Bohnen putzen, in 4 cm lange Stuecke schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Tomaten mit kochendem Wasser ueberbruehen, enthaeuten, entkernen und in kleine Wuerfel schneiden.

Pfifferlinge putzen, kurz unter fliessendem Wasser waschen, abtropfen und mit den klein gewuerfelten Schalotten in Traubenkernoel anschwitzen, salzen, pfeffern und mit Weissweinessig abloeschen. Die Bohnen zufuegen und nochmals abschmecken.

Kaninchenwuerfel in Traubenkernoel und Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Anrichten:

Pfifferlings-Bohnensalat auf dem Teller verteilen, darauf die Tomaten und Kaninchenstuecke geben und alles mit warmer Jus umgiessen.

Tipp Moechten Sie die Bratenjus selbst herstellen, braten Sie Schweine- oder Kalbsrueckenknochen in Fett mit Roestgemuese (Moehre, Sellerie, Zwiebel) an, geben Tomatenmark dazu und loeschen mit Rotwein und Wasser ab. Ca. 30 Minuten kochen, absieben und durch ein Tuch passieren und ca. 4 Stunden einkochen.

Getraenk: Als Getraenk: eignet sich ein Rheingauer Riesling.

Stichworte

Kaninchen, Salat, Vorspeise, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Terrine, Kaninchen, Kaese, Olive

KANINCHENTERRINE MIT ZIEGENKAESE UND OLIVEN

KANINCHENTERRINE MIT ZIEGENKAESE UND OLIVEN

Für 6 Portionen

Zutaten

- 2 Kaninchen; a 900 g, wenn moeglich vom Haendler in
- Vorderlaefe, Keulen und Ruecken zerlegen lassen
- 6 Knoblauchknollen; a 50 g
- 300 g Schwarze Oliven; mit Stein
- Salz
- 10 EL Oel
- 1 l Kraeftiger Weisswein aus der Provence
- 3 Frische Lorbeerblaetter
- 5 Thymianzweige
- 1 3cm Stueck Orangenschale unbehandelte
- 1 Ziegenfrischkaese-Rolle 175 g
- 8 g Weisse Gelatine; gemahlen
- Olivenoel zum Betraeufeln
- Kerbel zum Garnieren

1. Die Kaninchenkeulen und Vorderlaefe abloesen. Den Ruecken ausloesen. Vom Ruecken die Filets und Nieren abtrennen. Von den Rueckenfilets die Haeute mit einem scharfen Messer entfernen und von den Nieren die duennen Haeutchen mit den Fingern abziehen.

Das Fleisch von den Keulen und Laeufen in moeglichst grossen Stuecken vom Knochen loesen. Alle Fleischstuecke, bis auf die Nieren, in ca. 10 g schwere Stuecke schneiden.

2. Den Knoblauch pellen, jede Zehe der Lange nach halbieren und den Keim mit einem kleinen Messer entfernen. Die Oliven seitlich einschneiden, aufklappen und den Stein herauslaesen.

3. Das Kaninchenfleisch salzen. Zusammen mit den Nieren in 3 Etappen in jeweils 3 El heissem Oel bei starker Hitze in einer grossen Pfanne goldbraun braten.

4. Das Fleisch in einem Topf mit dem Weisswein bedecken. Lorbeer, Thymian und Orangenschale dazugeben und bei milder Hitze ca. 50 Minuten leise kochen. Nach 30 Minuten den Knoblauch untermischen, nach 40 Minuten die Oliven.

5. Nach Ende der Garzeit die Kaninchenmischung in einem Sieb abtropfen lassen und den Fond auffangen (ca.350 ml). Lorbeer, Thymian und Orangenschale herausnehmen.

6. Eine Terrinenform (1,4 l Inhalt) mit dem restlichen Oel bepinseln. Ein Pergamentpapier mehrmals zu einem langen Streifen falten und der Laenge nach in die Form legen. Den Ziegenkaese mit einem in heisses Wasser getauchten Messer laengs halbieren.

7. Das Gelatinepulver mit 3-4 El kaltem Wasser anruehren und 10 Minuten quellen lassen. Gelatine unter Ruehren im heissen (nicht kochenden) Kaninchenfond auflösen.

8. Die Terrinenform bis knapp zur Haelfte gleichmaessig mit der Kaninchenmischung fuellen und mit einem Teil des Fonds auffuellen. Den Ziegenkaese mit der Schnittstelle nach oben auf die Mitte legen. Die restliche Kaninchenmischung seitlich und darueber verteilen und mit dem restlichen Fond auffuellen. 12 Stunden kalt stellen.

9. Die Terrine kurz in heisses Wasser tauchen und behutsam an den Papierenden aus der Form heben. Mit einem sehr scharfen Messer (am besten einem elektrischen Messer) in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Rundum mit Olivenoel betraeufeln und mit Kerbel garnieren.

Stichworte

Kaese, Kaninchen, Olive, Terrine, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Wild, Kaninchen, Bohne

KANINCHENRUECKEN AUF WEISSEN BOHNEN

KANINCHENRUECKEN AUF WEISSEN BOHNEN

Für 4 Portionen

KARTOFFELROSETTE

- 200 g Weisse Bohnenkerne
- Salz
- 4 Salbeiblaetter
- 2 Chilischoten
- 3 Knoblauchzehen
- 3 mittl. Kartoffeln; frisch gekocht
- 2 Fruehlingszwiebeln
- 1 Handvoll Gemischte Kraeuter; (Kresse, Basilikum, Kerbel)

AUSSERDEM

- 1 Kaninchenruecken a 800 g
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Thymianzweige

OLIVENOEL-MARINADE

- 2 EL Guter Weinessig
- 1 EL Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Erstklassiges Salatoel
- 2 Thymianzweige

Zuerst muessen die weissen Bohnen in Salzwasser gekocht werden. Wer gar keine Zeit hat, nimmt welche aus der Dose. Ist aber ueberfluessig, denn das Bohnenkochen dauert zwar, macht aber keine Muehe. Und man kann ihnen mit Knoblauch, Chili und Salbei im Kochwasser ein zusaetzliches Aroma geben.

Den Kaninchenruecken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben. Zuerst im heissen Olivenoel rundum kraeftig anbraten, dann auf kleiner Hitze sanft ziehen lassen, insgesamt etwa 20-30 Minuten, dabei immer wieder drehen, damit er gleichmaessig garziehen kann. Das Fleisch noch etwa eine Viertelstunde auf einem Brett zugedeckt ruhen lassen, bevor man es vom Knochen loest.

Inzwischen die abgetropften Bohnenkerne in eine Salatschuessel geben. Die frisch gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben geschnitten hinzufuegen, ebenso die in Ringe gehobelten Zwiebeln und die nur grob gehackten Kraeuter hinzufuegen. Die Zutaten fuer die Marinade aufschlagen, ueber den Salat giessen, alles gut mischen und auf Vorspeisentellern anrichten.

Das Kaninchenfleisch schraeg in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Schliesslich die restliche Marinade darueber traefeln.

Stichworte

Bohne, Kaninchen, Vorspeise, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Federwild, Hase, Gemuese

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE

Für 4 Portionen

KANINCHENKEULEN

- 4 Kaninchenkeulen
- 2 Zwiebeln
- 1 klein. Moehre
- 80 g Knollensellerie
- 100 ml Olivenoel
- 1 TL Grob geschroteter Pfeffer
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 80 ml Chianti
- 125 ml Huehnerbruehe
- 1 groß. Thymianzweig
- 1 Kraeuterwuerfel
- Basilikum-Thymian

ZUCCHINI-TOMATENGEMUESE

- 500 g Moeglichst kleine Zucchini
- 6 groß. Tomaten; gehaeutet und Entkernt
- 1 klein. Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenoel
- Salz und Pfeffer
- 8 Basilikumblaetter
- 2 EL Basilikumoel

Die Kaninchenkeulen wuerzen. Zwiebeln, Moehren und Knollensellerie schaelen und in kleine Wuerfel schneiden.

4 EL Olivenoel erhitzen und die Keulen rundherum anbraten. Herausnehmen und mit Alufolie umhuelen. Restliches Olivenoel in den Braeter geben, Fenchelsamen und das Gemuese hinzufuegen und mitanschwitzen. Mit Bruehe abloeschen und einkochen lassen. Mit Rotwein abloeschen, Pfeffer, Thymianzweig und den Kraeuterwuerfel dazugeben, die Keulen darauflegen und zugedeckt bei schwacher Hitze auf der Kochplatte gar werden lassen.

Zucchini in Scheiben schneiden. Die Tomaten in Spalten schneiden. Knoblauch fein zerdruecken.

Das Olivenoel erhitzen und die Zucchini darin anbraten, Knoblauch und Tomaten dazugeben und vom Herd ziehen. Wuerzen und die feingeschnittenen Basilikumblaetter und das Basilikumoel untermischen.

Die Keulen herausnehmen und kurz ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und schaumig aufschlagen.

Die Keulen mit der Sauce ueberziehen und mit dem Gemuese anrichten.

Dazu: Toskaner Weissbrot

Stichworte

Federwild, Gemuese, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Birne

HASENRUECKEN MIT GEBRATENEN BIRNEN

HASENRUECKEN MIT GEBRATENEN BIRNEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Hasenruecken enthaeutet u.entbeint
- 2 Reife Birnen
- 200 ml Wurzelgemuese; in Wuerfeln,
- Sellerie, Lauch, Karotte
- 125 ml Fleischbruehe
- 10 g Preiselbeerkonfituere
- 1 Tl Essig
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1/4 l Rotwein
- 20 g Butterschmalz
- Mehlbutter 1 ts Mehl mit 2 ts fluessiger Butter
- vermischt
- 125 ml Cream Sherry
- 1 Schuss Gemahl. Piment
- Salz, Pfeffer

Die Birnen schaelen, das Gehaeuse herausnehmen, in 1 cm grosse Wuerfel schneiden und in Butter anbraten. Den Sherry und den Pfeffer beigegeben und reduzieren lassen. Den Hasenruecken, falls noetig, entbeinen, die Knochen kleinhacken und mit den Gemuesewuerfeln und dem Butterschmalz roesten. Mit Bruehe abloeschen und um die Haelfte reduzieren.

Alle Gewuerze hineingeben. Noch einmal 5 Min. durchkochen, dann passieren. Dabei den Wein und die Konfituere ueber die Knochen geben. Um die Haelfte reduzieren lassen, mit Mehlbutter abbinden. Das Fleisch pfeffern und salzen, von beiden Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen. Die Sauce in eine Kasserole geben, den Hasenruecken mit der Sauce 4 Min.koecheln lassen, anrichten.

Stichworte

Birne, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Champignon

HASENFILET IM WIRSINGBLATT

HASENFILET IM WIRSINGBLATT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Hasenrueckenfilets ausgeloester Ruecken,
- eventuell TK
- 4 Schoene grosse Wirsingblaetter
- Salz, Pfeffer
- 10 Wacholderbeeren
- 125 g Egerlinge; (braune Champignons)
- 75 g Raeucherspeck; in 1 mm duennen Scheiben
- 1 EL Pflanzenoel zum Braten
- 30 g Butter
- 100 ml Sahne oder
- 150 g Creme double

NACH BELIEBEN

- Cognac oder Gin

Die Hasenfilets (tiefgekuehlte langsam im Kuehlschrank auftauen lassen) waschen, trocknen und in vier gleich grosse Stuecke teilen. Beiseite stellen.

Die Wirsingblaetter in sprudelnd kochendem Salzwasser 3 bis 4 Minuten ueberbruehen. Abtropfen lassen, die Mittelrippen flach schneiden. Die Wacholderbeeren im Moerser oder mit einem grossen Messer zerdruecken.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Pilze trocken saeubern, putzen und fein hacken. Die Speckscheiben in feine Wuerfel schneiden.

Die Hasenfilets mit Salz, Pfeffer und Wacholderbeeren einreiben. In einer Pfanne Oel erhitzen, die Butter zugeben und die Filets rundum scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen. Im verbliebenen Fett die Speckwuerfel glasig braten, dann die Pilze zugeben und unter Ruehren garen.

Die Speck-Pilz-Mischung auf die Wirsingblaetter verteilen und je ein Hasenfiletstueck in die Mitte setzen. Die Blaetter seitlich einschlagen, dann aufrollen. Die vier Pakete in einen Braeter setzen, in den sie gerade hineinpassen.

Die Sahne mit etwas Salz, Pfeffer und nach Geschmack etwas Cognac oder Gin verruehren. Ueber die Wirsingrollen giessen. Den Braeter in den Ofen schieben und die Hasenfilets etwa 15 Minuten braten, dann sind sie noch rosa. Wer sie durchgebraten mag, laesst sie 5 bis 7 Minuten laenger im Ofen.

Stichworte

Champignon, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Feige

WILDHASENRUECKEN MIT PORTWEINFEIGEN

WILDHASENRUECKEN MIT PORTWEINFEIGEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Feigen
- 60 ml Portwein Ruby
- 250 ml Rotwein des Winzers
- 2 Nelken
- 2 Lorbeerblaetter
- 2 Kardamom Kapseln
- 1 Stange Zimt
- 2 Wildhasenruecken
- 1 Schweinenetz
- 4 Portweifeigen
- Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer; schwarz
- Knochen des Hasenrueckens
- Fond der Portweifeigen
- 400 ml Kalbsfond
- 2 TL Tapiokastaerke
- 40 g Butter

Portwein, Wein, Nelken, Lorbeer, Kardamom und Zimt aufkochen. Feigen mit einer Gemuesegabel rundherum einstechen und in den Sud geben darin 8 Min. ziehen lassen. Herausnehmen und den Fond auf eine dickliche Konsistenz einkochen. Feigen dazugeben und ueber Nacht darin ziehen lassen.

Hasenruecken ausloesen d.h. vom Knochen schneiden. Knochen in etwas Oel anroesten, mit dem Feigenfond abloeschen und mit dem Kalbsfond auffuellen. Diesen Fond mit den Knochen 20 Min. koecheln lassen. Danach durch ein feines Sieb giessen und auf 100 ml einkochen. Falls noetig mit Tapioka binden und die kuehlen Butterwuerfel einruehren. Sosse abschmecken.

Hasenruecken auf das zurecht geschnittene Schweinenetz legen und wuerzen. Portweifeigen oben und unten gerade abschneiden. In die Mitte der beiden Rueckenfilets die Feigen nahtlos aneinander legen. Das Ganze nun mit dem Schweinenetz einschlagen. In heissem Butterschmalz rundherum anbraten. Bei 170 Grad 10 Minuten im Ofen backen. Weitere 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Hasenruecken so tranchieren, dass man in der Mitte den Feigenkern sieht und aussen herum den Hasenruecken erkennen kann. Mit der Sosse umgiessen. Als Beilage passt ein Maronen-Kartoffelpueree.

Stichworte

Feige, Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Gerste

KANINCHEN-ROGNONETTE AUF GERSTEN-RISOTTO

KANINCHEN-ROGNONETTE AUF GERSTEN-RISOTTO

Für 1 Rezept

KANINCHENRUECKEN

- 2 Kaninchenruecken mit Knochen und Nieren
- 1 Schweinenetz
- 8 Scheib. Bacon
- 100 g Kaninchen-Hackfleisch
- 50 ml Sahne
- 10 ml Cognac
- Salz, Pfeffer
- 4 Shiitake Pilze
- 1 Zweig Salbei
- 1 EL Linsen-Keime
- 6 Kirschtomaten
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Thymian

SOSSE

- 500 ml Brauner Fond; Kaninchen- oder Kalbsfond
- 100 ml Rotwein
- Oel zum Braten

GERSTEN-RISOTTO

- 150 g Gerstengraupen mittelgross
- 50 ml Trockener Weisswein
- 1 klein. Zwiebel
- 1 Karotte
- 80 g Lauch
- 100 g Sellerie
- 200 ml Heller Fond
- 50 g Rucola-Pesto
- 50 g Creme fraiche
- 100 ml Sahne
- Weisses Portwein
- Weisswein
- Wermuth
- Salz, weisses Pfeffer
- Olivenoel
- Frittierte Salbeiblaetter

Fuer die Sosse den Kaninchenruecken von den Knochen schneiden (ausloesen). Die Knochen grob zerkleinern und in Oel anbraten, mit Fond und Rotwein auffuellen, eine halbe Stunde leicht koecheln lassen. Danach passieren und auf die gewuenschte Konsistenz einkochen.

Fuer die Fuellung, das Kaninchen-Hackfleisch fuer 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. In einer Kuechenmaschine das gut gekuehlte Fleisch mit dem Cognac und der Sahne mixen, bis eine homogene, glaenzende Masse entsteht. Aus der Maschine in eine Schuessel geben und die bereits gewuerfelte Shiitake-Pilze, den Salbei fein geschnitten, sowie die Keime dazugeben. Mit Salz und Pfeffer wuerzen und gut vermischen.

Die Bauchlappen des Kaninchenrueckens mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden. Dies bewirkt, dass sich der Kaninchenruecken beim spaeteren Braten nicht zusammenzieht. Das Kaninchenrueckenfleisch von allen Seiten leicht mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Ein gesaebertes Schweinenetz auf der Arbeitsplatte auslegen. Mit den Baconscheiben belegen und darauf den Kaninchenruecken mit der Hautseite nach unten drauflegen. In die Mitte des Rueckens die Nierchen legen und alles mit der Fuellung einstreichen. Den Ruecken nun einrollen und sorgfaeltig mit dem Schweinenetz verschliessen. In Klarsichtfolie einschlagen und fuer mindestens 20 Minuten kaltstellen.

Dann den Kaninchenruecken rundherum leicht anbraten, wuerzen und bei 170 Grad im Ofen mit den Knoblauchzehen (in der Schale) garen. Nach 10 Minuten Garzeit die Tomaten und die Thymianzweige dazugeben. Noch weitere fuef Minuten im Ofen mitgaren lassen. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und fuef Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebel fein wuerfeln. In etwas Olivenoel ohne dass sie Farbe bekommt mit der Gerste anschwitzen. Mit Weisswein abloeschen und mit erwaermter Bruehe nach und nach auffuellen. Wenn die Gerste die Bruehe aufgesogen hat (nach ca. 10-12 Min.), Sahne und Creme fraiche dazugeben und ebenfalls aufsaugen lassen. Kurz vor dem Anrichten Pesto und die fein geschnittenen Gemuesewuerfelchen (Karotten-, Sellerie-, Lauch-Brunoise) dazu geben. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken und servieren.

In die Mitte des Tellers etwas Sosse geben. Darauf, mit der Schnittflaeche nach oben ein Viertel des Kaninchenrueckens legen. Aussenherum (sonnenstrahlenfoermig) jeweils 3 Nocken des Risottos und dazwischen die Tomaten anrichten. Knoblauch und der gebratene Thymian kann ebenfalls angerichtet werden. Mit frittierten Salbeiblaetter dekorieren.

: Der vorgestellte Wein kommt aus dem Weingut : Reichsgraf & Marquis zu Hoensbroech : 74918 Angelbachtal-Michelfeld : 07265 / 9110-34

Wild, Hase, Kastanie, Kartoffel

ROTKOHL-HASENROULADE MIT MARONENPILZEN UND KARTOFFELP . . .

ROTKOHL-HASENROULADE MIT MARONENPILZEN UND KARTOFFELP ...

Für 4 Personen

Zutaten

- 750 g Hasenkeule
- 1 klein. Kopf Rotkohl
- 200 g Maronenpilze
- 500 g Kartoffeln
- 30 g Butter
- 100 ml Oel
- 100 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 ml Kalbsfond
- 1 Schalotte
- 1 Zwiebel
- 1 klein. Moehre
- 1 klein. Stueck Sellerie
- 1 Thymianzweig
- 6 Wacholderbeeren

Den Rotkohlstrunk heraus schneiden, den Kopf in kochendem Salzwasser solange kochen und dabei drehen, bis sich das oberste Blatt leicht loest.

In Eiswasser abschrecken, die losen Blaetter vorsichtig abloesen damit sie nicht einreissen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis 10 Blaetter abgeloeost sind. Diese abtropfen lassen und 6 Blaetter in feine Streifen schneiden.

Die Hasenkeulen entbeinen, das Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer wuerzen und mir einer gewuerfelten Schalotte in heissem Oel anbraten.

Die Haelfte der geviertelten Maronenpilze dazugeben, ebenso die Rotkohlstreifen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die 4 Rotkohlblaetter verteilen.

Diese zu Rouladen wickeln und zusammengebunden bei 200 Grad ca. 20- 25 Minuten im Backofen garen. Fuer die Sauce die Hasenknochen zerkleinern, in Oel anbraten und die grob zerkleinerte Moehre, Zwiebel und den Sellerie sowie Wacholder und die Haelfte des Thymians hinzugeben. Mit Kalbsfond und Sahne abloeschen und auf die Haelfte einkochen.

Die restlichen Maronenpilze mit dem uebrigen Thymian anschwitzen, mit der passierten Sauce auffuellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weichgekochte Salzkartoffeln durch die Presse druecken und mit heisser Milch sowie der Butter verruehren und mit Muskat und Salz abrunden.

Stichworte

Hase, Kartoffel, Kastanie, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Kirsche

HASENRUECKEN MIT KIRSCH-RAHM-SAUCE

HASENRUECKEN MIT KIRSCH-RAHM-SAUCE

Für 4 Personen

Zutaten

- 100 g Raeucherspeck
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Hasenruecken a 600 g
- Salz und Pfeffer
- 6 Schalotten
- 200 ml Wild- oder Kalbsfond (Fertigprodukt)
- 100 ml Weisswein
- 4 Zweige Thymian
- 6 EL Sauerkirschen (Glas)
- 50 ml Kirschsft
- 1 Schuss Zucker
- 200 g Schlagsahne

Den gewuerfelten Speck im Fett anbraten und herausnehmen. Die Hasenruecken quer halbieren, trockentupfen, wuerzen, im Speckfett anbraten und auch herausnehmen. Schalotten wuerfeln und im Fett glasig braten. Mit Fond und Wein abloeschen. Die Hasenruecken mit Speck und Thymian hineingeben und zugedeckt im 200 Grad heissen Ofen (Gas: Stufe 3) 40 Minuten unter haeufigem Beschoepfen garen.

Nach 20 Minuten Kirschen mit Saft und Sahne zufuegen und mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Ruecken im abgeschalteten Ofen in Folie 5 Minuten ruhen lassen, von den Knochen loesen und mit der Sauce servieren.

Stichworte

Hase, Kirsche, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Pflaume

KOELLEDARER KANINCHENRUECKENFILET

KOELLEDAER KANINCHENRUECKENFILET

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Kaninchenrueckenfilet
- 8 Getrocknete Pflaumen ohne Stein
- 1 EL Pflaumenmus
- 100 ml Weisswein
- 1 EL Zucker
- 100 ml Sahne
- 300 g Moehren
- 300 g Teltower Ruebchen
- 4 EL Butter
- 1 EL Mandelblaetter
- 2 EL Schnittlauchroellchen
- 5 EL Speiseoel
- Salz, grober Pfeffer

Kaninchenrueckenfilets kalt abspuelen, trockentupfen und mit einem Messer mehrere Schlitze hineinstechen. Pflaumen in duenne Streifen schneiden und das Fleisch damit spicken. Filets pfeffern. Oel in einer Pfanne erhitzen, Filets rundum anbraten, salzen, herausnehmen und warm stellen.

Pflaumenmus und restliche Pflaumenstreifen mit dem Bratensatz verruehren, mit Weisswein und Sahne abloeschen und kurz durchkochen lassen. Moehren und Rueben schaelen, waschen, in feine Stifte schneiden, in Salzwasser bissfest garen und gut abtropfen lassen.

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen, Gemuesestreifen darin schwenken und mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Filet, Gemuesestreifen und Sauce auf Tellern anrichten. Mandelblaetter in einer Pfanne ohne Fett anroesten und mit Schnittlauchroellchen darueberstreuen. Dazu schmecken Kartoffelkroketten.

Tip: Statt Kaninchenrueckenfilets koennen auch der ganze Kaninchenruecken oder Keulen gespickt werden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten. kj/kcal p.P.: 2451/585

Stichworte

Hase, Pflaume, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Pilz

HASENRUECKEN MIT PILZFUELLUNG UND PIMENTSOSSE

HASENRUECKEN MIT PILZFUELLUNG UND PIMENTSSOSSE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Hasenruecken
- 4 Scheib. Gerauchten Rueckenspeck
- 200 g Waldpilze; ; gewuerfelt
- 200 ml Wurzelgemuese; gewuerfelt
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 125 ml Fleischbruehe
- 125 ml Rotwein
- 2 Eier
- 10 g Preiselbeerkonfituere
- 1/2 TL Piment; gemahlen
- 100 ml Weissbrot; gerieben
- 100 g Butter; um daraus Butterschmalz herzustellen
- 1 TL Mehlbutter; etwas Mehl mit fluessiger Butter
- vermischt
- 1 TL Essig
- 1 Bd. Petersilie; feingehackt
- 1 Thymianzweig
- Salz, Pfeffer
- klein. Kuechenschnur

Zum Herstellen von Butterschmalz die Butter in einem Topf zerlaufen lassen. Wenn die Butter aufschaeumt, den Topf vom Feuer nehmen und so lange die zerlassene Butter ruhren, bis sie klar wird. Dann sofort das klare Butterschmalz abgiessen.

Fuer die Fuellung eine Schalotte und den Knoblauch fein wuerfeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Die gewuerfelten Pilze, feingehackte Petersilie und Thymianblaettchen dazugeben und bei grosser Hitze so lange durchschwenken, bis keine Fluessigkeit mehr in der Pfanne ist.

Das Ganze in eine Schuessel geben und fuenf Minuten auskuehlen lassen. Eier und geriebenes Weissbrot daruntermischen und mit Pfeffer und Salz wuerzen.

Den Hasenruecken enthaeuten, begradigen und die kleinen Filets auf der Rueckseite herausausschneiden. Anschliessend mit dem Messer beidseitig am Rueckrat nach unten einschneiden, so dass der Ruecken fast entbeint ist, die Rueckenfilets aber noch an den Rippen haengen.

Diesen Hasenruecken pfeffern und salzen und kurz von allen Seiten in etwas Butterschmalz braun anbraten. Dann die Pilzfuellung zwischen Fleisch und Knochen schieben. Alles mit Speckscheiben abdecken und mit einer Kuechenschnur fixieren.

Bei 180 Grad 30 Minuten im Ofen garen.

Fuer die Sauce die Hasenabschnitte kleinschneiden, eine Schalotte feinhacken und zusammen mit dem Wurzelgemuese in etwas Butterschmalz hellbraun anroesten. Mit Piment, Pfeffer und Salz wuerzen. Mit der Bruehe und dem Wein abloeschen. Die Preiselbeerkonfituere und den Essig zugeben und das Ganze um die Haelfte reduzieren lassen.

Die Sosse passieren und mit etwas Mehlbutter binden. Nochmals kurz aufkochen lassen und zum Hasenruecken servieren.

Stichworte

Hase, Pilz, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Rosenkohl

GESCHNETZELTES HASENFILET MIT ROSENKOHL

HASENBRATEN MIT KARTOFFELKLOESSEN UND ROSENKOHL

HASENKEULE MIT ROSENKOHL UND SCHUPFNUDELN

GESCHNETZELTES HASENFILET MIT ROSENKOHL

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Hasenruecken
- 100 g Champignons
- 1 EL Cognac
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1 EL Frische Preiselbeeren
- 1 TL Zerriebene Wacholderbeeren
- 125 ml Fleischbruehe
- 125 ml Kraeftigen Rotwein
- 2 EL Creme Fraiche oder saure Sahne
- 1 TL Mehl
- 1 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten
- 500 g Rosenkohl
- Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Rosenkohloeschen von unschoenen Blaettern befreien, sauber waschen und am Stielansatz einschneiden. In einem Liter kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. In kaltem Wasser kurz abschrecken. In einer Pfanne mit Butter ein paar Minuten anroesten und mit Muskat und Salz abschmecken.

Den Hasenruecken enthaeuten und entbeinen. Das Fleisch und die Champignons in feine Blaettchen schneiden und von allen Seiten bei grosser Hitze mit etwas Butter anroesten. Pfeffern und Salzen und auf eine Platte geben.

In der gleichen Pfanne die Schalotten in Butter so lange roesten bis sie goldbraun sind. Knoblauch dazugeben. Bevor alles zu dunkel wird, mit Bruehe, etwas Rotwein und Cognac abloeschen. Die Fluessigkeit um die Haelfte reduzieren.

Den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelten Hasen austrat, in die Pfanne geben. Preiselbeeren und Wacholderbeeren untermischen. Mit dem restlichen Rotwein das Mehl anruehren und damit die Sauce binden. Nicht alles auf einmal einruehren, sondern nach und nach, bis die gewuenschte Konsistenz erreicht ist. Vor dem Anrichten die Petersilie und das Fleisch in die Sauce geben, Creme Fraiche unterziehen und kurz aufkochen. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Stichworte

Hase, Rosenkohl, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASENBRATEN MIT KARTOFFELKLOESSEN UND ROSENKOHL

Für 1 Hase ()*

Zutaten

- 1 Frischer Hase
- 200 g Durchwachsener Speck
- 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 10 Wacholderbeeren; zerstoßen
- Pfeffer, Salz
- 150 g Saure Sahne
- 5 EL Schlagsahne
- 1/4 l Heißes Wasser
- Weizenmehl; zum Binden

KARTOFFELKLOESSE

- 500 g Kartoffeln
- 1 Ei
- 100 g Weizenmehl

ROSENKOHL

- 750 g Rosenkohl
- 50 g Butter
- 1 Ei
- 5 EL Paniermehl

ALS BEILAGE

- Birnen; gekocht und halbiert
- Preiselbeeren

(*) 1 Hase reicht fuer 4 - 6 Personen.

Den abgezogenen Hasen mit einem scharfen Messer bzw. einer Geflügelschere zerteilen, das Fleisch unter fließendem kalten Wasser abwaschen, trockentupfen. Vorsichtig die Haut abziehen und das Fleisch mit Pfeffer, Salz, Rosmarin und Wacholderbeeren würzen und in einen mit Speckscheiben ausgelegten Braeter legen. Das Fleisch mit Speckscheiben abdecken, eine geachtelte Zwiebel, die geschnittene Karotte und Butter in kleinen Stücken dazugeben.

Den Braeter ohne Deckel in einem auf 250 °C vorgeheizten Backofen stellen (Gesamtgarzeit ca. 2 Stunden). Nach etwa einer Stunde den Ofen auf 150 °C herunterstellen und das Fleisch nach und nach mit heißem Wasser abloeschen, Deckel auf den Braeter setzen.

Etwa 20 Minuten vor dem Servieren die saure Sahne mit der Schlagsahne verrühren und den Braten damit begießen. Etwa 10 Minuten später das gare Fleisch herausnehmen, auf einer vorgewärmten Platte warmstellen. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf geben und auf dem Herd koecheln lassen. Etwas Weizenmehl mit kaltem Wasser verrühren und damit die Soße binden.

Etwa 45 Minuten vor dem Servieren die geschälten Kartoffeln mit Salz garkochen, abgießen und das Wasser auffangen. Die Kartoffeln puerieren, Ei und Weizenmehl unterrühren. Die zähe Masse sofort mit den Händen zu Kloesschen formen und in dem Kartoffelwasser koecheln lassen bis sie oben schwimmen.

Den Rosenkohl putzen, am Strunk sternförmig einritzen und in etwas Salzwasser bissfest kochen. Dann Butter in einer Pfanne zerlassen, mit Paniermehl braunen lassen und vor dem Servieren ueber den angerichteten Rosenkohl gießen.

Alles zusammen mit halbierten und gekochten Birnen und Preiselbeeren servieren.

Stichworte

Hase, Rosenkohl, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASENKEULE MIT ROSENKOHL UND SCHUPFNUDELN

Für 4 Portionen

FUER DIE HASENKEULE

- 4 Hasenkeulen
- 2 Zwiebeln
- 3 (-4) Nelken
- 6 (-8) Wacholderbeeren
- 6 (-8) Pimentkoerner
- 2 Lorbeerblaetter
- 2 EL Zitronensaft
- 400 ml Rotwein
- 2 Zwiebeln
- 2 Moehren
- 2 Petersilienwurzeln
- 1/4 Sellerie
- 2 EL Butter
- 1 EL Butterfett
- 100 g Schinkenspeck
- 20 ml Weinbrand
- 1/2 TL Pfeffer-Salz-Mischung (1:6)
- 1/3 TL Nelkenpfeffer
- 1 EL Brauner Zucker
- 20 ml Weinbrand
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Bruehextrakt
- 1/2 l Saure Sahne
- 200 ml Wasser
- 50 g (-60) Lebkuchen (Honigkuchen)

ROSENKOHL

- 750 g Rosenkohl
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Schuss Natron
- 100 g Butter
- 70 g (-80) Schinkenspeck
- 1 Zwiebel
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL Pfeffer-Salz-Mischung (1:6)
- 1/2 TL Muskat
- 3 Zwiebaecke

SCHUPFNUDELN

- 1 kg Mehlig kochende Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 2 Eier
- 2 EL Butter
- 150 g Mehl
- 1 Schuss Muskat

1. Die Hasenkeulen werden gewaschen und trockengetupft. Fuer die Marinade werden die Zwiebeln geschaelt, in Ringe geschnitten, mit Nelken, Wacholderbeeren, Pimentkoernern, Lorbeerblaettern, Zitronensaft und Rotwein vermischt und die Hasenkeule darin mindestens einen Tag gebeizt (zwischen durch umdrehen!). Zwiebeln, Moehren, Petersilienwurzeln und Sellerie werden geschaelt, gewuerfelt und in einem geraeumigen Braeter angebraten. In einer grossen Pfanne wird in heissem Butterfett gewuerfelter Schinkenspeck ausgelassen, darin dann die Hasenkeulen - gut abgetropft und trockengetupft ringsherum braun angebraten, mit Weinbrand abgeloescht, mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewuerzt und auf das Gemuese in den Braeter gegeben. Brauner Zucker wird in der Pfanne karamelisiert, mit Weinbrand abgeloescht. Zwiebelringe (abgetropft aus der Marinade), Tomatenmark und gekoernte Bruehe dazu, mit der durchgeseiebten Rotweinmarinade, 0,2 l saurer Sahne und 0,2 l Wasser angegossen, aufgekocht und ueber Fleisch und Gemuese gegeben.

Die im Sieb aufgefangenen Gewuerze aus der Marinade werden in einem Teesieb in die Sauce gehaengt. Der Inhalt des verschlossenen Braeters wird kurz aufgekocht und dann fuer 90 Minuten in den auf 180 OC vorgeheizten Herd gegeben. Das Fleisch wird aus der Sauce genommen und bei 90 OC im Backofen warmgehalten. Das Teesieb mit den Gewuerzen wird aus dem Braeter entfernt, die Sauce wird durchgeseibt und ein Teil des weichen Gemueses durch das Sieb gedruickt. Die restliche saure Sahne wird mit dem Lebkuchen zu einem Brei gemixt, der in die nochmals leicht aufgekochte Sauce geruehrt wird und sie seidig-saemig abbindet.

2. Der Rosenkohl wird geputzt, gewaschen; abgetropft und die Struenke kreuzweise mit einem scharfen, spitzen Messer eingeschnitten. Wenig Wasser (das Gemuese darf nur knapp bedeckt sein) wird mit Salz, Zucker und Natron aufgekocht und der Rosenkohl darin bei schwacher Temperatur 13-15 Minuten gekoechelt und auf einem Sieb abgetropft. Der Schinkenspeck wird fein gewuerfelt, die geschaelte Zwiebel ebenso, und

der Zwieback wird gerieben.

In einer geraeumigen Pfanne wird der Speck in der Haelfte der Butter angebraten, die Temperatur gesenkt und die Zwiebel glasig geschmort, mit Zucker, Pfeffer, Salz und Muskat gewuerzt, der Rosenkohl 2-3 Minuten darin geschwenkt und dann in eine flache Auflaufform gefuellt. In der Pfanne wird die restliche Butter erwaermt, die Zwiebackbroesel untergeruehrt und diese Mischung auf dem Rosenkohl verteilt. Das Ganze in den Backofen.

Fuer die Schupfnudeln, die Kartoffeln schaelen, in Salzwasser kochen, abgiessen, gut abgedaempfen, abgekuehlt und kuehl bis zum naechsten Tag aufbewahren.

Die Kartoffeln werden gerieben oder durch eine Presse (wie bei Kartoffelbrei) gedruickt, in einer Schuessel mit Eiern, ausgelassener Butter, Mehl und Muskat zu einem Teig geknetet und zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser geformt. Der Teig wird in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten und diese werden auf einem bemehlten Brett jeweils zu einem Mini-Zeppelin gerollt (so lang wie eine halbe Zigarre, die an den Enden spitz zulaeuft). Sie werden in reichlich kochendes Salzwasser gegeben, die Temperatur wird verringert und die Schupfnudeln koecheln so lange, bis sie an der Wasseroberflaeche schwimmen - ein sicheres Zeichen, dass sie gar sind (das ist nach ca. 8-10 Minuten).

Stichworte

Hase, Rosenkohl, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Rotkraut

HASENRAGOUT AUF APFEL-ZWIEBEL-ROTKOHL

HASENRAGOUT AUF APFEL-ZWIEBEL-ROTKOHL

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Hasenkeule
- 5 Kartoffeln
- 1 Schale Mischpilze
- 5 Moehren
- 1 Becher Rotkohl
- 2 Zwiebeln
- 1 Apfel

Die Hasenkeule entbeinen, wuerfeln, wuerzen, mit einigen Zwiebelspalten in Olivenoel anschwitzen, mit Tomatenmark verfeinern, mit einem Schuss Rotwein abloeschen, mit 200 ml Bruehe auffuellen, einkochen und mit kalt angeruehrter Staerke binden.

Den Apfel im oberen Drittel halbieren, mit einem Pariser Loeffel Kugeln ausstechen und aushoehlen.

Den Rotkohl mit einigen Zwiebelspalten und den Apfelkugeln anschwitzen, mit Zimt und einer Butterflocke verfeinern, in den ausgehoehlten Apfel fuellen und im Ofen bei 200 Grad backen.

Die Pilze putzen, wuerfeln, mit den uebrigen Zwiebelspalten in Butter anschwenken, wuerzen, mit 250 ml Sahne auffuellen und einreduzieren.

Die Kartoffeln schaelen, garkochen, durch eine Presse druecken, mit Eigelb, Muskat und Mehl verruehren, zu einer Birne formen und fritieren.

Alles mit geriebenen Moehren bestreuen.

Stichworte

Hase, Rotkraut, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Sherry, Gemuese

KANINCHENRUECKEN IN PAPRIZIERTER SHERRY-HONIGSAUCE MI ...

KANINCHENRUECKEN IN PAPRIZIERTER SHERRY-HONIGSAUCE MI ...

Für 4 Portionen

FUER DIE SAUCE

- 4 EL Schalottenwuerfel
- 1 klein. Lorbeerblatt
- 3 EL Olivenoel
- 1 TL Honig
- 1 TL Paprika edelsuess
- 5 EL Sherry (Amontillado)
- 200 ml Gemuesebruehe
- Cayennepfeffer
- 1 TL Rosmarinnadeln
- klein. Butter

FUER DAS GEMUESE

- 1 1/2 kg Dicke Bohnen in der Huelse oder
- 400 g TK-Bohnenkerne
- Salz
- 3 Bohnenkrautzwige
- 400 g Bundmoehren
- 1 EL Olivenoel
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Schuss Zucker
- 6 EL Gemuesebruehe
- 3 Glatte Petersilienzwige

FUER DEN KANINCHENRUECKEN

- 8 Kaninchenrueckenfilets ausgeloeset a 80 g
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenoel
- 1 Rosmarinzwig
- 1 Knoblauchzehe in der Schale

Schalottenwuerfel in Olivenoel mit dem Lorbeerblatt anschwitzen. Wuerzen, mit Sherry abloeschen und mit der Gemuesebruehe aufgiessen. Kurz koecheln lassen, das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit zwei Essloeffeln Olivenoel aufmischen. Mit Cayennepfeffer und Rosmarin abschmecken.

Die dicken Bohnen garen. Moehren schaelen und laengs halbieren, in Stuecke schneiden und anschwitzen. Wuerzen, mit der Bruehe abloeschen und in 5-8 Minuten bissfest garen. Bohnen und Petersilie hinzugeben, mit Muskat wuerzen.

Olivenoel erhitzen und die Kaninchenrueckenfilets darin mit Rosmarin und dem Knoblauch in der Schale von allen Seiten anbraten. Die Sherry-Honigsauce kurz aufmischen. Die Filets mit der Sauce begiessen und mit Gemuese servieren.

Stichworte

Gemuese, Hase, Sherry, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Steckruebe

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN AUF WARMEM STECKRUEBENSALAT

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN AUF WARMEM STECKRUEBENSALAT

Für 4 Portionen

Zutaten

- *2 Kaninchenruecken mit Bauchlappen*
- *4 Scheib. Gekochter Schinken*
- *12 Backpflaumen*
- *4 Blaetter Wirsing*
- *1 TL Suesser Senf*
- *4 Blaetter ??? Fruhlingsrollenteig*
- *1 Steckruebe*
- *1 Zwiebel*
- *Weissweinessig*
- *Oel*
- *1 EL Balsamessig*
- *4 EL Honig*
- *1 Schuss Zucker*
- *Salz und Pfeffer*
- *50 g Feldsalat*

Aus den Kaninchenruecken die Knochen so ausloesen, dass die Bauchlappen am Rueckenfilet bleiben. Die Ruecken in je zwei Haelften teilen und ausbreiten. Mit suessem Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Je eine Scheibe Schinken und ein Wirsingblatt auflegen. Darauf die halbierten Backpflaumen geben und alles einrollen.

Die gefuellten Rueckenstuecke in den Fruhlingsrollenteig einpacken. Die Steckruebe schaelen und in streichholzgrosse Stifte schneiden. Die Zwiebel fein wuerfeln. Die Steckruebenstifte in Salzwasser nicht zu weich kochen und abschuetten. Sofort die Zwiebelwuerfel zugeben.

Mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Oel abschmecken. Gut pfeffern.

Sauce: Honig und Balsamessig verruehren.

Die Kaninchenpakete in Pflanzenoel von allen Seiten anbraten, dann fuer acht Minuten in den Ofen (160 Grad) geben. Herausholen und fuef Minuten ruhen lassen, dann halbieren. Auf dem Steckruebensalat anrichten, mit der Honig-Balsamico-Sauce umgiessen. Mit Feldsalatblaettern garnieren.

Dazu einen Grauburgunder.

Stichworte

Hase, Steckruebe, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Hase, Teigware

TAGLIATELLE MIT KANINCHENRAGOUT (EMILIA ROMAGNA)

TAGLIATELLE MIT KANINCHENRAGOUT (EMILIA ROMAGNA)

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Kaninchen a 1,2 kg mit der Leber
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Moehre
- 1 Selleriestange
- 250 g Geschaelte Tomaten (Dose)
- 1 Rosmarinzweig
- 2 EL Olivenoel
- 4 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 1/4 l Weisswein
- klein. Fleischbruehe (Instant)
- 12 Schwarze Oliven (ohne Stein)
- 400 g Tagliatelle (feine Bandnudeln)
- 1 Bd. Glatte Petersilie

1. Kaninchen waschen, trockentupfen, in Portionsstuecke schneiden. Die Leber saeuern und wuerfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Moehre schaelen, den Sellerie putzen. Alles kleinschneiden. Tomaten abtropfen lassen und grob hacken, die Rosmarinnadeln abzupfen und hacken.

2. Olivenoel und 3 EL Butter in einem Braeter erhitzen. Kaninchenstuecke hineingeben und bei mittlerer bis grosser Hitze rundum anbraten. Hitze runterschalten und das kleingeschnittene Gemuese und den Rosmarin hinzufuegen, alles unter Wenden duensten. Salzen und pfeffern. Tomaten, Tomatenmark und Weisswein hinzufuegen, alles gut durchruehren und offen etwas einkochen lassen. Deckel auflegen und das Fleisch in etwa 60 Minuten weich schmoren. Sollte zuviel Fluessigkeit verdampft sein, Fleischbruehe angiessen.

3. Die Kaninchenteile aus dem Topf nehmen. Das Fleisch von den Knochen loesen und in Stuecke schneiden. Die Schmorfluessigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf abgiessen. Gemuese mit einem Loeffel gut ausdruecken, damit moeglichst viel Sauce entsteht. Fleisch und Oliven dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Butter (1 EL) in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Leberwuerfel darin kurz anbraten. Zur Sauce geben und alles warm stellen.

4. Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem grossen Topf aufkochen. Die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung al dente garen. Petersilie waschen, trockenschuetteln, Blaettchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

5. Tagliatelle in ein Sieb abgiessen und in einer Schuessel mit dem Kaninchenragout mischen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

TIP: Das Ragout schmeckt auch gut mit Gefluegel, etwa Ente oder Poularde. In jedem Fall die Leber mit verwenden!

Stichworte

Hase, Teigware, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Innerei, Kaninchen, Leber

KANINCHENLEBER MIT BALSAMESSIG

KANINCHENLEBER MIT BALSAMESSIG

Für 2 Portionen

Zutaten

- *200 g Kaninchenleber*
- *1 Schalotte; in hauchduennen Scheiben*
- *2 EL Balsamico*
- *Meersalz*
- *Gestossener Pfeffer*

Die Leber putzen und von groben Hautteilen befreien. Die Lebern horizontal halbieren. Mit den Schalotten in das Olivenöl geben, die Leber von beiden Seiten jeweils 1 Minute braten, dann herausnehmen und mit dem Balsamico beträufeln, die Schalotten anbräunen.

Die Leber salzen und pfeffern, dann mit den Schalotten und den Äpfeln in Honig anrichten.

Stichworte

Innerei, Kaninchen, Leber, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Couscous

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT COUSCOUS

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT COUSCOUS

Für 4 Portionen

Zutaten

- 80 g Rosinen
- 250 ml Weisswein
- 50 g Mandelblaettchen
- 2 Zitronen
- 4 Pfefferschoten; gruen und rot
- 80 g Zwiebeln
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Knolle junger Knoblauch
- 50 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butterschmalz
- 4 Kaninchenkeulen
- Salz, Pfeffer
- Koriander (Muehle)
- 400 ml Kalbsfond
- 5 Kardamomkapseln
- 5 Sternanis
- 10 Gewuerznelken
- 300 g Couscous
- 3 Zimtstangen
- 2 Kapseln Safranfaeden
- 5 Stiele Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Tomaten (a 140 g)
- 1/2 Bd. Koriandergrün
- 1/2 Bd. Glatte Petersilie
- 2 TL Speisestaerke
- 3 EL Oel
- 30 g Kalte Butter

1. Rosinen in 100 ml Weisswein einweichen. Mandelblaettchen in einer trockenen Pfanne goldbraun roesten. Zitronen so schaelen, dass die weisse Haut vollstaendig entfernt wird. Zitronen in Scheiben schneiden. Pfefferschoten laengs halbieren, entkernen und in feine Wuermel schneiden. Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden. Vom Zitronengras die aeusseren Blaetter entfernen und die geputzten Stangen in 4 cm lange Stuecke schneiden. Knoblauchknolle vierteln. Schalotten und die 2 Knoblauchzehen pellen und fein wuerfeln.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Koriander wuerzen und rundherum ca. 2 Minuten kraeftig anbraten. Herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett anbraten, Zitronengras und Knoblauchviertel dazugeben. Mit dem restlichen Wein auffuellen und einkochen lassen.

3. 250 ml Kalbsfond mit Kardamom, 2 Sternanis und 5 Nelken aufkochen. Couscous in eine Schuessel geben. Den Gewuerzfond durch ein Sieb zum Couscous giessen. Einmal umruehren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

4. Zitronen, restliche Nelken und restlichen Anis, Zimt, Safran, Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben. Die Keulen darauflegen. Mit restlichem Fond auffuellen, zugedeckt in ca. 15 Minuten zu Ende garen. Tomaten kreuzweise einritzen, 30 Sekunden blanchieren, abschrecken, vierteln, entkernen, in Wuermel schneiden. Koriandergruen und Petersilie abzupfen und getrennt fein hacken. Staerke mit etwas kaltem Wasser anruehren.

5. Oel in einer Pfanne erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwuermel darin anduensten. Pfefferschoten und eingeweichte Rosinen mit anduensten. Salzen und pfeffern. Couscous, Mandeln und Petersilie durchschwenken.

6. Das Fleisch herausnehmen. Die Sauce in einen kleinen Topf passieren, aufkochen, mit der Staerke binden. Die Butter zugeben, mit dem Schneidstab mixen, bis die Sauce saemig wird. Die Tomaten und das Koriandergruen dazugeben. Keulen und Couscous mit der Sauce anrichten.

Stichworte

Couscous, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Gaeste

EINFACH: POT-AU-FEU VOM KANINCHEN

EINFACH: POT-AU-FEU VOM KANINCHEN

Für 6 Portionen

Zutaten

- 300 g Schalotten
- 600 g Bundmoehren
- 300 g Scharfe Paprikawurst
- 4 Rosmarinzweige
- 6 Thymianzweige
- 1 (-2) Knoblauchzehen
- 1 EL Schwarze Pfefferkoerner
- 4 Gewuerznelken
- 6 Wacholderbeeren
- 5 EL Olivenoel
- 4 Kaninchenkeulen a ca. 220 g
- 1/2 l Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- Salz
- 1 EL Zucker
- 800 g Dose Weisse Bohnen
- 200 g Backpflaumen
- 1 Bd. Glatte Petersilie
- 1 Baguette

1. Schalotten pellen und halbieren, Moehren schaelen und dritteln. Wurst in 3 cm lange Stuecke schneiden. Rosmarin und Thymian von den Stielen zupfen, hacken, den Knoblauch pellen und durchpressen. Pfeffer, Nelken und Wacholder im Moerser grob zerstoessen.

2. Oel in einem Braeter erhitzen, die Keulen rundum scharf anbraten, die Gemuese, Wurst, Kraeuter und Gewuerze zugeben. Mit Wein und 1/2 l Wasser auffuellen, Tomatenmark zugeben, mit Salz und Zucker wuerzen. Bei milder Hitze 30 Min. kochen lassen.

3. Die Bohnen im Sieb abspuelen und mit den Backpflaumen zum Potaufeu geben. Weitere 15 Min. offen garen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit dem Baguette servieren.

: Laesst sich gut vorbereiten!

Stichworte

Gaeste, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Gemuese

EINGELEGTE KANINCHENKEULE MIT RATATOUILLE

INGELEGTE KANINCHENKEULE MIT RATATOUILLE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen
- 500 g Salz
- 500 g Schmalz
- 3 Paprikaschoten (rot, gruen, gelb)
- 1 Schalotte
- 1 Tomate
- 1 Zucchini
- Basilikum, Estragon, Thymian
- 3 EL Olivenoel
- Salz, Pfeffer

Am Vortag die Kaninchenkeulen in eine Schuessel geben und rundherum mit Salz bedecken. Nach 24 Stunden die Keulen herausnehmen und fuer eine Stunde in eine Schuessel mit kaltem Wasser legen. Nun das Schmalz in einem Topf auf ca. 80 Grad erhitzen (also unterhalb des Siedepunktes) und die abgetrockneten Kaninchenkeulen fuer 3 Stunden darin garen. Sie muessen nicht mehr gewuerzt werden.

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit einem Sparschaeler haeuten. Dann in Streifen schneiden. Die Zucchini laengs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schaelen und in Scheiben schneiden. Die Tomate grob wuerfeln. Sehr gut passen auch zwei Knoblauchzehen dazu.

Das Olivenoel erhitzen, die Schalottenscheiben kurz anbraten und nacheinander die Paprika- und die Zucchiniestreifen hinzufuegen. Nach rund 8 Minuten die Tomatenwuerfel und die Kraeuter dazugeben und alle Zutaten noch 5 Minuten schmoren. Mit Pfeffer und Salz wuerzen. Die Kaninchenkeulen mit einem Rand aus Ratatouille servieren.

Stichworte

Gemuese, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Gemuese, Kohlrabi

KOHLRABI-SALAT MIT KANINCHENFILET

KOHLRABI-SALAT MIT KANINCHENFILET

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Kohlrabi (a 300 g)
- 1 Bd. Radieschen
- 40 g Kuerbiskerne
- 3 EL Weissweinessig
- 1/2 TL Senf (koernig)
- 6 EL Oel
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- 4 Kaninchenrueckenfilets; a 60 g
- 4 Zweige Thymian
- 40 g Semmelbroesel
- 30 g Butter
- 30 g Radieschensprossen
- 4 EL Kuerbiskernoel

1. Kohlrabi schaelen, vierteln, die Viertel in je 4 gleich grosse Spalten schneiden, in wenig Salzwasser 3-4 Minuten garen, abschrecken.
2. Die Radieschen putzen, in duenne Scheiben schneiden.
3. Die Kuerbiskerne in einer Pfanne ohne Fett roesten. Fuer die Marinade Essig, Senf, 2/3 des Oels, Zucker, Salz und Pfeffer verruehren. Kohlrabi, Radieschen und Kuerbiskerne darin marinieren.
4. Die Kaninchenruecken jeweils in 4 gleich grosse Medaillons schneiden, etwas flach druecken. Den Thymian von den Zweigen zupfen, die Blaettchen fein hacken. Mit den Semmelbroeseln vermischen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer wuerzen und mit den Semmelbroeseln panieren, indem man die Broesel fest an die Medaillons drueckt. Die Medaillons in dem restlichen Oel und der Butter von beiden Seiten in 4 Minuten goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.
5. Zuletzt die Sprossen unter den Salat mischen, mit dem Kuerbiskernoel wuerzen und mit den Medaillons auf Tellern anrichten.

Stichworte

Gemuese, Kaninchen, Kohlrabi, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Gemuese, Tomate

ITALIEN: TOMATEN UND KANINCHEN IM PAKET (CARTOCCIO)

ITALIEN: TOMATEN UND KANINCHEN IM PAKET (CARTOCCIO)

Für 4 Portionen

Zutaten

- 40 g Durchwachsener italienischer Speck
- 4 Kaninchenrueckenfilet a 70 g
- Salz, Pfeffer
- 9 EL Olivenoel
- 80 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Kleine Pfifferlinge
- 1 Dos. Kleine weisse Bohnen (450 g)
- 12 Strauchtomaten (a 30 g)
- 100 ml Weisswein
- 250 ml Gefluegelfond
- 2 EL Gehackte glatte Petersilie
- 8 klein. Thymianzweige
- 8 Basilikumblaetter

AUSSERDEM

- 8 Backpapierboegen; a 35x35 cm ersatzweise Alufolie
- Oel zum Bestreichen

1. Speck fein wuerfeln. Kaninchenfleisch salzen und pfeffern. Fleisch und Speck in einer Pfanne in 1 El Olivenoel f Minute anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

2. Schalotten und Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden. Pfifferlinge putzen, waschen, abtropfen lassen und zum Trocknen auf Kuechenpapier legen. Bohnen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspuelen und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren.

3. In einer grossen Pfanne 3 El Olivenoel erhitzen. Pfifferlinge 3 Minuten anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben und 2 Minuten mitbraten. Weisswein und Gefluegelfond zugiessen. Bohnen zugeben und einmal aufkochen lassen, herzhaft mit Salz und Pfeffer wuerzen. Zuletzt die Petersilie untermischen. Gemuese mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und in eine Arbeitsschale geben. Gemuesesud mit restlichem Olivenoel zu einer Sauce verruehren.

4. 4 Boegen Backpapier auf der Arbeitsflaeche nebeneinanderlegen, leicht mit Oel einpinseln und jeweils mit einem zweiten Bogen belegen. Auf die Mitte jedes Bogens 14 Bohnen-Pilz-Gemuese, je 6 Tomatenhaelften, je 1 Kaninchenrueckenfilet, 1/4 Speck und je 2 Thymianzweige geben. Die Boegen ueber der Fuellung zu Paeckchen verschliessen, eine kleine Oeffnung frei lassen, die Enden fest zusammdrehen. Die Gemuesesauce durch die Oeffnung in die Paeckchen giessen.

5. Die Paeckchen fest verschliessen, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten

6. Basilikumblaetter grob zerzupfen. Die Paeckchen aus dem Ofen nehmen, auf Teller setzen und oeffnen. Das Basilikum hineinstreuen und die Paeckchen sofort servieren.

Dazu passt italienisches Weissbrot oder Baguette.

Stichworte

Gemuese, Kaninchen, Tomate, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Kaese

KANINCHENRUCKENFILETS MIT ZIEGENFRISCHKAESE

KANINCHENRUCKENFILETS MIT ZIEGENFRISCHKAESE

Für 4 Portionen

Zutaten

- *8 Kaninchenrückenfilets; a 40 g*
- *80 g Ziegenfrischkaese; Rolle*
- *8 Scheib. Parmaschinken; a 10 g*
- *1 Bd. Salbei*
- *3 EL Oel*
- *100 g Butter*
- *1 Zitrone; in Spalten geschnitten*
- *Salz, Pfeffer*

1. Die Filets einzeln zwischen Klarsichtfolie legen und auf eine Groesse von 15x8 cm flach druecken. Die Filetscheiben nebeneinander auf die Arbeitsplatte legen und mit Pfeffer wuerzen. Die Ziegenfrischkaese in 8 Scheiben a 10 g schneiden,

2. Jede Kaninchenscheibe mit 1 Scheibe Parmaschinken und 1 Salbeiblatt belegen. Auf die obere Haelfte jedes Filets jeweils 1 Scheibe Ziegenkaese legen. Die untere Filethaelfte darueberklappen. Die Fleischenden mit einem kleinen Holzspieß zusammenstecken.

3. Die gefuellten Filets rundherum mit Salz und Pfeffer wuerzen. In einer beschichteten Pfanne im Oel bei nicht zu starker Hitze 3-4 Minuten von jeder Seite braten. In den letzten 2 Minuten die Butter und die restlichen Salbeiblaettr dazugeben. Die gefuellten Kaninchenrueckenfilets mit der Salbeibutter und den Zitronenspalten servieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Stichworte

Kaese, Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Kastanie

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT MARONENPUEREE

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN MIT MARONENPUEREE

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen
- 2 EL Olivenöl
- 375 ml Grauburgunder
- 125 g Schalotten
- 4 Stangen Staudensellerie
- 3 Dicke Karotten
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Scheib. Durchwachsener Speck
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 125 g Maronen; geschält, vakuumverpackt

MARONENPUEREE

- 500 g Geschälte Maronen
- 1/2 klein. Sellerieknolle
- 375 ml Fleischbrühe
- 1 EL Butter
- 200 g Creme fraîche

Die Kaninchenkeulen salzen, pfeffern und in einen mit Olivenöl betraufelten Braeter legen. Den Grauburgunder dazugießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (keine Umluft!) eine gute Stunde garen. Die Schalotten pellen, den Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Die Karotten putzen, halbieren, in Stücke schneiden, die Knoblauchzehen schälen. Den durchwachsenen Speck in 3 Teile schneiden und alles nach 15 Minuten zu den Kaninchenteilen geben. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Lorbeerblätter, Rosmarin und die Maronen dazugeben.

Für das Maronenpueree, die Sellerieknolle schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit den Maronen in einen Topf geben. Mit der Fleischbrühe begießen, zudecken und ca. 15 Minuten leicht kochen. Mit dem Schneidstab puerieren. Zum Schluss die Butter und die Creme fraîche daruntermischen. Das Maronenpueree zu den Kaninchenkeulen servieren.

Rezept von Christine Baumann aus Landau

Stichworte

Kaninchen, Kastanie, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Knoblauch

KANINCHEN MIT JUNGEM KNOBLAUCH

KANINCHEN MIT JUNGEM KNOBLAUCH

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen (ca. 1,6 kg)
- 4 Junge Knoblauchknollen
- 10 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 8 Thymianzweige
- 1 klein. Lorbeerzweig
- 250 ml Weisswein
- 400 ml Geflügelfond

1. Kaninchen zwischen den Gelenken in je 2 Keulen und Vorderläufe zerteilen. Aus dem Rückenstück Nieren und Leber herauslösen. Nieren aus dem Fettmantel lösen. Rückenstück mit einem Kuchenbeil oder einem schweren Messer in 2 gleich grosse Stücke teilen. Von den Knoblauchknollen die äusseren beiden Blattschichten entfernen. Jede Knolle längs halbieren.

2. In einem Braeter 5 EL Olivenöl erhitzen. Keulen, Vorderläufe und Rückenteile mit Salz und Pfeffer würzen. Leber und Nieren nur mit Pfeffer würzen. Alle Kaninchenteile rundum bei starker Hitze anbraten. Rückenteile, Leber und Nieren aus dem Braeter nehmen und abgedeckt beiseite stellen.

3. Halbierte Knoblauchknollen, Thymian und Lorbeer in den Braeter geben und kurz mitbraten. Mit dem Weisswein ableschen, mit Geflügelfond und dem restlichen Olivenöl auffüllen. Kaninchen und Knoblauch offen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) 50-60 Minuten garen, dabei mehrmals mit dem Sud übergießen. Nach 30 Minuten die Rückenstücke, Leber und Nieren in den Braeter geben. Kaninchenteile mit dem Sud auf einer Platte oder im Braeter servieren.

: Dazu passt Baguette oder Ciabatta.

Stichworte

Kaninchen, Knoblauch, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Koriander

KANINCHEN MIT KORIANDER

KANINCHEN MIT KORIANDER

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Kaninchen; (in 8 Stuecke geschnitten)
- 2 Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 1 Bd. Glatte Petersilie
- 1/2 l Rotwein
- Salz, Pfeffer
- Butterfett

(Gewuerze II)

Kaninchenteile in Butterfett anbraten, aus der Kasserolle nehmen und beiseite stellen. Im selben Fett werden die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die geviertelten, enthaeuteten Tomaten zusammen mit der Petersilie angeduenstet.

Danach wird das Fleisch auf das Gemuese gelegt und 2 EL gestossener Koriander darueber gestreut, mit 1/2 l Rotwein abgeloescht und zugedeckt. Das Kaninchen muss nun 1 1/2 Stunden sachte schmoren. Eventl. noch etwas Koriander dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Kaninchen, Koriander, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Korsika

KANINCHEN - KORSIKA

KANINCHEN - KORSIKA

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Kaninchen; in ca. 100 g schwere Stuecke
- geschnitten
- 40 ml Olivenoel
- 375 ml Herber Rotwein
- 6 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

(*) Kochen wie auf Korsika

In der Haelfte des Oels die Kaninchenstuecke von allen Seiten anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen, warm stellen und das Oel in eine Tasse giessen. Das restliche Oel auf kleinem Feuer warm machen, 1/3 des Weines und den geschaelten Knoblauch dazugeben und zu sirupartiger Konsistenz reduzieren. In einem weiteren Topf den restlichen Wein zum Kochen bringen. Das Fleisch in den eingedickten Jus zurueckgeben, das aufbewahrte Oel dazugeben sowie den heissen Wein. Salzen, pfeffern und zugedeckt 1 1/4 Stunden auf kleinem Feuer kochen lassen, dabei zweimal umruehren.

Stichworte

Kaninchen, Korsika, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Mais

KANINCHENRUECKEN MIT KLEINEM MAIS

KANINCHENRUECKEN MIT KLEINEM MAIS

Für 2 Portionen

Zutaten

- *1 Kaninchenruecken*
- *6 klein. Maiskolben*
- *1 Bd. Wurzelgemuese; 1 Karotte, 1/2 Lauch,*
- *1/2 Sellerieknolle*
- *5 Schalotten*
- *1 Knoblauchzehe, fein geschnitten*
- *1 Zweig Rosmarin*
- *125 ml Fleischbruehe*
- *2 Tomaten*
- *2 EL Olivenoel*
- *Pfeffer, Salz*

Karotte, Lauch und Sellerie in sehr feine Streifen schneiden. Die Maiskolben und die Tomaten vierteln. Die Schalotten schälen und halbieren. Die Rosmarinblättchen vom Zweig abstreifen. Den Kaninchenruecken enthauten und in daumendicke Scheiben schneiden. Pfeffern, salzen und in Olivenoel von beiden Seiten anbraten. Schalotten, Knoblauch, Gemuesestreifen, Mais, Rosmarin und Tomaten dazugeben. Mit der Fleischbruehe abloeschen und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und anrichten.

Stichworte

Kaninchen, Mais, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Mallorca

KANINCHEN MIT ZWIEBELN

KANINCHEN MIT ZWIEBELN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen
- 1/2 kg Zwiebeln
- 3 Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Öl
- Rosmarin
- Thymian
- Oregano
- 200 ml Brandy
- 200 ml Sherry
- Knoblauch

Kaninchen in Stuecke teilen, salzen und pfeffern. Knoblauch in einer Pfanne braeunen und Fleischstuecke zugeben. Wenn das Kaninchen von allen Seiten gut braun ist, die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln zugeben und mit etwas Rosmarin, Thymian und Oregano wuerzen. Brandy, Sherry und ein Glas Wasser, sowie die geschaelten und in Wuerfel geschnittenen Tomaten zugeben und solange auf kleiner Flamme schmoren, bis die Zwiebeln weich sind.

Zwei Stuecke Kaninchen auf jeden Teller geben, mit Zwiebeln bedecken und Sauce daruebergeben. Als Beilage kann man Kartoffelpueree reichen.

Stichworte

Kaninchen, Mallorca, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Morchel, Spargel, Austria

KANINCHEN MIT MORCHELSAUCE, SPARGEL UND HAUSGEMACHTEN . . .

KANINCHEN MIT MORCHELSAUCE, SPARGEL UND HAUSGEMACHTEN ...

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Kaninchen; ca. 1 1/2 kg
- Salz, Pfeffer
- Glattes Mehl
- 2 Thymianzweige
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Senf
- 5 Salbeiblaetter
- 50 g Semmelbroesel
- 1 EL Butter

SAUCE

- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 65 ml Trockener Weisswein
- 20 ml Trockener Sherry
- 100 g Morcheln
- 125 ml Kaninchenfond; (ersatzweise
- Knochensuppe oder Wasser)
- 125 ml Sahne
- 1 EL Creme fraiche

1. Das Kaninchen teilen und ausloesen. Aus den Knochen mit Wurzelwerk und Gewuerzen einen Kaninchenfond ansetzen.
2. Die Kaninchenteile salzen, pfeffern und leicht mehlieren. Zusammen mit den Thymianzweigen in Butterschmalz auf beiden Seiten langsam anbraten (etwa je 4 Minuten).
3. Vor dem Anrichten die Kaninchenteile duenn mit Senf bestreichen, mit gehacktem Salbei und Semmelbroeseln bestreuen und ein paar Butterflocken darauf verteilen. Bei maximaler Oberhitze ca. 5 Minuten ueberbacken.
4. Fuer die Sauce die Schalotten fein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Weisswein und Sherry abloeschen und zur Gaenze einkochen lassen.
5. Die Morcheln gruendlich saeubern und dazugeben. Mit Kaninchenfond und Obers aufgiessen und etwa 5 Minuten koecheln lassen. Zuletzt Creme fraiche einruehren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagen: Spargel und hausgemachte Nudeln.

Gasthof "Zum Weissen Adler" Georg Kruder, Wiener Strasse 40, 3433 Koenigstetten, Tel.: 0043/(0)2273/2246

Stichworte

Austria, Kaninchen, Morchel, Spargel, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Saarland

DIBBEKANINCHEN

DIBBEKANINCHEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Bratfertiges Kaninchen, oder auch fertig
- geschnittene Teile (das eventuell vorhandene
- Blut vom Abhaengen nicht weggiessen)
- 400 g Duerrfleischscheiben
- 3 mittl. Zwiebeln
- 2 (-3) Moehren
- 100 g Sellerie
- 2 Geschaelte Tomaten
- 333 ml Gemuese- oder Fleischbruehe
- 100 ml Weisswein
- 2 Lorbeerblaetter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Nelken
- 7 Pfefferkoerner
- 1 Schuss Thymian, Majoran
- 1 TL Pommerysenf
- Oel oder Fett zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- Maggi zum abschmecken
- 125 ml Sahne

Das Kaninchen teilen oder die fertig geteilten Stuecke nehmen, mit der Pfeffermuehle pfeffern, mit den duennen Duerrfleischscheiben (Baconstreifen) umwickeln und in Fett anbraten (einen grossen Braeter nehmen), herausnehmen. Die Moehren, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten in Wuerfel schneiden (je nach eigener Vorliebe gross oder klein, da die Sosse nicht ausgesiebt wird). In dem Fett anbraten, mit dem eventuell vorhandenen Blut abloeschen, etwas braten lassen und das ganze mit Weisswein, der Fleischbruehe und den Gewuerzen abloeschen. Die Kaninchenteile dazwischenlegen und unter vorsichtigem ruehren und bei kleiner Flamme weitere 45 - 60 min. schmoren. Mit Sahne andicken.

Als Beilage passen alle Kartoffelbeilagen, auf Gemuese wird verzichtet da es in der Sosse vorhanden ist. Hervorragend passt Rapunzelsalat mit ausgelassenem Duerrfleisch- oder angebratenen Champignons und Mandeln oder Rapunzelsalat mit Loewenzahn gemischt.

Stichworte

Kaninchen, Saarland, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Senf

KANINCHEN IN FEINER SENFSOSSE

KANINCHENRUECKEN MIT POMMERY-SENF-SAUCE

KANINCHEN IN FEINER SENFSOSSE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen; a ca. 1600 g
- 3 (-4) Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 50 g Butterschmalz
- 2 TL Senfkoerner
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bd. Estragon
- 1/2 l Trockener
- Weisswein; ersatzweise Bruehe und Zitronensaft
- 1 EL (-2) Dijon-Senf
- 2 EL Creme double
- 2 EL Dunkler Sossenbinder

Kaninchen waschen, trockentupfen und in 8 Teile zerlegen. Knoblauch und Zwiebeln pellen und wuerfeln. Butterschmalz erhitzen und die Kaninchenteile von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zufuegen, ebenfalls anbraten.

Senfkoerner zum Fleisch geben, alles mit Salz und Pfeffer wuerzen. Gewaschenes Estragon zufuegen. Das Ganze mit Wein (oder Bruehe mit etwas Zitronen) abloeschen und 40 Minuten schmoren.

Estragon herausnehmen. Senf, Creme double und Sossenbinder einruehren und mit Salz und Pfeffer noch einmal abschmecken.

Beilagen: Kartoffelbaellchen und Brokkoliroeschen

Stichworte

Kaninchen, Senf, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENRUECKEN MIT POMMERY-SENF-SAUCE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Kaninchenruecken
- 1/4 l Geflügel- oder Rinderfond
- 20 ml Weisses Portwein
- 10 ml Essig
- 2 EL Pommerysenf
- 2 EL Geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer
- Pflanzenfett

Den Kaninchenruecken von den Knochen auslösen und von Fett und Sehnen befreien. Sollten die Nierchen noch dabei sein, von diesen die Haut entfernen.

Für die Sauce Fond, Portwein, Essig und Senf in einen Topf geben und alles um 1/3 einkochen. Anschliessend die Sauce mit der geschlagenen Sahne aufschlagen.

Den Kaninchenruecken und die Nierchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenfett von allen Seiten 3-4 Minuten anbraten, zwischendurch immer wieder wenden.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Als Beilage passt gut Gemüse wie Brokkoli, Karotten, Kohlrabi oder Spinat.

Stichworte

Kaninchen, Senf, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Spanien

GEBEIZTES KANINCHEN (CONEJO EN SALMOREJO)

GEBEIZTES KANINCHEN (CONEJO EN SALMOREJO)

Für 6 Personen

Zutaten

- 1 klein. Getrocknete Chilischote
- 8 Knoblauchzehen
- Salz
- 1 TL Schwarze Pfefferkoerner
- 2 Gewuerznelken
- 250 ml Trockener Weisswein
- 100 ml Rotweinessig
- 6 EL Kaltgepresstes Olivenoel
- 1 Kaninchen; kuechenfertig in 6 Portionen zerteilt
- mit Leber
- 1 Zweig Frischer Thymian
- 1 Zweig Frischer Majoran
- 2 Lorbeerblaetter
- 1/2 TL Paprikapulver; edelsuess
- 1/2 TL Kreuzkuemmel; gemahlen

Fuer eine Gewuerzmischung Chili entkernen und mit dem Knoblauch hacken. Mit 1 TL Salz, Pfefferkoernern und Gewuerznelken im Moerser grob zerstoessen. Wein, Essig und 4 EL Oel unterruehren.

Kaninchenteile und die Leber in eine Schuessel legen, mit der Gewuerzmischung begiessen. Kraeuterzweige und Lorbeer darauflegen, das Fleisch 12 Stunden kuehl stellen, zwischendurch einmal wenden.

Fleischstuecke und Leber abtropfen lassen, trockentupfen. Restliches Oel in einer grossen Pfanne stark erhitzen, Kaninchenteile rundum anbraten, die Leber kurz mitbraten, herausnehmen, beiseite stellen.

Verbliebene Beize zugiessen. Das Fleisch zugedeckt 30-40 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Die Leber hacken, zum Schluss mit Paprikapulver und Kreuzkuemmel unter das Gericht ruehren, noch 10 Minuten offen koecheln, mit Salz abschmecken.

TIPP: Als Beilage Runzelkartoffeln, Reis oder Brot servieren.

Stichworte

Kaninchen, Spanien, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Kaninchen, Wein

KANINCHEN IN ROTWEINBEIZE

KANINCHEN IN ROTWEINBEIZE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 300 g Kaninchenfleisch, ausgelöst
- 100 g Speck
- 1 EL Orangenlikör; mehr nach Belieben

FÜR DIE MARINADE

- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen; zerdrückt
- 1/4 TL Geriebener Thymian
- 1/4 TL Majoran
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Nelke
- 1 Orange; den Saft davon
- 1/2 l Rotwein
- 1 Zwiebel
- 1 Bd. Suppengrün

Alle Zutaten für die Marinade vermengen.

Kaninchenfleisch in die Marinade legen. 6 bis 8 Stunden durchziehen lassen, ab und zu wenden. Danach den Braten mit Salz und Majoran einreiben. Speck würfeln und auslassen, Fleisch anbraten.

Gehackte Zwiebeln und Suppengrün zum Fleisch geben, fertig garen.

Verdampfte Flüssigkeit mit Marinade ersetzen, mit Orangenlikör abschmecken.

Stichworte

Kaninchen, Wein, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Stallhase

KANINCHEN IN KRAEUTER-SENF-SAUCE

KANINCHEN IN KRAEUTER-SENF-SAUCE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Hauskaninchen; a 1,3-1,5 kg
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 5 Knoblauchzehen; feingehackt
- 1/2 EL Getrockneten Thymian
- 1/2 EL Getrockneten Rosmarin
- 1/2 EL Getrockneten Oregano
- 2 Bd. Glatte Petersilie
- 3 Schalotten; klitzeklein geschnitten
- 1/2 l Trockenem Weisswein; (Grauer oder Weissburgunder)
- 2 EL Senf, mittelscharf; oder Kraeutersenf -grob -
- Salz und Pfeffer

BEILAGEN

- 500 g Wurzeln
- Zucker; zum Glasieren
- Butter
- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- Milch
- Olivenoel
- Salz

Das Hauskaninchen vom Metzger zerteilen lassen: 2 Keulen - jeweils geteilt –, 2 Laefue ganz, Rueckenfilet ausgeloeset, Bauchlappen abtrennen, Halsstueck zerkleinert.

Saemtliche Kaninchenteile in einem Braeter in Olivenoel anbraten, salzen und pfeffern. Die Rueckenfilets nach dem Anbraten entnehmen und 10 Minuten vor Beendigung der Garzeit wieder begeben (staendiges Mitschmoren macht sie trocken und faserig).

Fruehlingszwiebeln und Knoblauch zu den Fleischteilen geben und anroesten. Mit Wein abloeschen und die Kraeuter und den Senf begeben. Evtl. mit etwas Wasser aufgiessen, so dass die Fleischstuecke bedeckt sind. Bei geschlossenem Deckel mindestens 50 Minuten schmoren lassen.

Die Sauce sollte eine saemige Konsistenz haben und wird mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Wer es kraeftiger mag, laesst die Sauce - ohne Kaninchenteile - einkochen.

Die Wurzeln schaelen und in Scheiben schneiden - in Salzwasser garkochen. Dann in Butter mit etwas Zucker leicht in einer Pfanne glasieren.

Fuer das Kartoffelpueree die Kartoffeln garkochen, zerdruecken und mit heisser Milch und Olivenoel (nach Bedarf) abschmecken.

Dazu passt Grau- oder Weissburgunder, der auch der Sauce zum kroenenden Geschmack verholfen hat.

Stichworte

Stallhase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wilde, Hase

HASENRUECKEN AUF KARTOFFELROESTI

SAURER FELDHASE

HASENRUECKEN AUF KARTOFFELROESTI

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Hasenruecken (ausgelöst und zugeputzt)
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 (-4) Wacholderbeeren; ca.
- 1 TL Scharfer Senf
- 1 Karotte; geschaelt und feinwuerfelig geschnitten
- 1 Knolle Sellerie; geschaelt und feinwuerfelig geschnitten
- 12 Schalotten
- 1/2 l Roter Portwein
- 1 EL Preiselbeeren
- Oel zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Kalte Butter

FUER DIE ROESTI

- 800 g Geschaelte rohe Kartoffeln (speckige Sorte)
- Salz, Pfeffer
- Oel zum Braten

ZUM GARNIEREN

- Frischer Thymian

Hasenrueckenfilets mit Salz, Pfeffer und Senf wuerzen. Kartoffeln anbraten, grob reissen und in kaltem Wasser durchschwemmen, danach gut ausdruecken und abtrocknen. In einer beschichteten Pfanne Oel erhitzen, die gerissenen Kartoffeln in Portionsform bringen und anbraten. Mit Salz und Pfeffer wuerzen, auf einer Seite goldbraun braten, wenden und fertig braten.

Hasenruecken mit Thymian, Knoblauch und Wacholder in Oel anbraten, das Fleisch rundum braeunen. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Karotte, Sellerie und geschaelte Schalotten durchroesten. Mit Portwein abloeschen und auf die Haelfte einkochen. Zuletzt Preiselbeeren zugeben, mit Salz und Pfeffer wuerzen, mit etwas kalter Butter binden.

Die beiden Hasenrueckenfilets diagonal durchschneiden, mit den Schalotten und der Sauce auf Roesti anrichten. Mit Thymianzweigen garnieren.

Getraenk: Cabernet Sauvignon 1999

[Alois Mattersberger] MO 26.11.2001

Stichworte

Hase, Wilde

Titel - Rubrik - Stichworte

SAURER FELDHASE

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Wildhase
- 250 g Karotten
- 250 g Sellerieknolle
- 250 g Zwiebeln
- 1 Petersilienwurzel
- 3 Lorbeerblaetter
- Muskat
- Salz
- Pfefferkoerner
- 3 Saure Aepfel
- 1 EL Senf
- 1 Prise Essig
- 100 g Saure Sahne

Kleingeschnittenes Wurzelgemuese, Gewuerze, Essig in einem Liter Wasser aufkochen, ueber das tranchierte Wildfleisch giessen und ueber Nacht stehen lassen. Saure Aepfel schaelen und in Stuecke schneiden. Den gebeizten Hasen mit Senf bestreichen und mit dem Wurzelsud und Apfelstuecken eine Stunde schmoren.

Die Hasenstuecke herausnehmen und das Gemuese mixen und passieren. Mit Rahm abschmecken, bei Bedarf Sud zugeben und ueber die Hasenstuecke giessen.

Dazu empfiehlt sich: Serviettenknoedeln

Stichworte Hase, Wilde

Titel - Rubrik - Stichworte

EINFACH: KANINCHENSPIESSE MIT OREGANOBUTTER

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Kaninchenfilets (à 60-80 g)
- 1 Gelbe Paprikaschote
- 1 Rote Paprikaschote
- 4 Kraeftige Rosmarinzweige
- 1 EL (-2) Oel
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Frische Oreganoblaettchen

1. Die Kaninchenfilets in 1 1/2 cm grosse Wuertel schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen und ebenfalls in 1 1/2 cm grosse Wuertel schneiden. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen abstreifen, nur die Spitzen stehen lassen.

2. Zum Aufspieszen Filetwuertel und Paprika erst mit einem Grillspiess durchbohren, dann immer abwechselnd auf die Rosmarinspiesse aufziehen (vorne und hinten jeweils ein Paprikastueck).

3. Die Grillpfanne mit wenig Oel einpinseln. Die Kaninchenspiesse bei milder Hitze ganz langsam rundherum ungefaehr 5 Minuten braten. Das Fett darf dabei auf keinen Fall rauchen. Die Spiesse beim Grillen mit etwas Oel betraeufln.

4. Kurz bevor die Spiesse fertig sind, die Butter in die Pfanne geben. Die Spiesse mit Salz und Pfeffer wuerzen. Zum Schluss die Oreganoblaettchen in die Butter geben. Die Spiesse mit der Oreganobutter ueberglaenzen.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

FRANZOESISCHES ESTRAGON-KANINCHEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Kaninchen (ca. 1,5 kg)
- 3 mittl. (-4) Zwiebeln; ca.
- 1 Toepfchen frischer oder
- 2 TL (-3) Getrockneter Estragon
- 20 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer weiss
- 125 ml Weisswein,
- 500 g Moehren
- 250 g Kleine Champignons
- 1 EL Butter/Margarine
- 1 TL Gemuesebruehe
- 1/2 Bd. Petersilie
- 150 g Schlagsahne
- 2 EL Mittelscharfer Senf

1. Kaninchen in 8-10 Teile zerlegen, waschen und trockentupfen. Zwiebeln schaelen und in Spalten schneiden. Estragon waschen, abzupfen.
2. Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin unter Wenden anbraten, wuerzen. Zwiebeln zufuegen, anduensten. Estragon zufuegen und mit Wein und 1/4-3/8 l Wasser nach und nach abloeschen, aufkochen. Alles zugedeckt 11/4-11/2 Stunden schmoren.
3. Moehren schaelen, waschen und in Stuecke schneiden. Pilze putzen, waschen und im heissen Fett anbraten. Wuerzen und herausnehmen. Moehren im Bratfett anduensten. Mit 100 Wasser abloeschen, aufkochen. Bruehe einruehren und ca. 10 Minuten garen. Pilze zufuegen und erhitzen. Petersilie waschen, hacken und darueberstreuen.
4. Sahne und Senf nach ca. 30 Minuten zum Fleisch geben, etwas einkochen lassen und abschmecken. Dazu: Moehren und Roestkartoffeln.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GEFUELLTE KANINCHENKEULE MIT KRAEUTERN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Kaninchenkeulen

KRAEUTERKNOEDEL UND FUELLUNG

- 5 Altbackene Broetchen; in hauchduenne Scheiben
- geschnitten
- 1 EL Feingewuerfelter Lauch
- 1 klein. Zwiebel; feingewuerfelt
- 1 Zweig Gehackter Kerbel
- 1 Zweig Gehackter Thymian
- 1 Bd. Gehackte Petersilie
- 2 EL Gehackter Schnittlauch
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 125 ml Kraeftige Gemuesebruehe
- 1 Schuss Muskat
- Pfeffer und Salz

Kaninchenkeulen entbeinen und in Butterbrotpapier duenn plattieren. Pfeffern und salzen. Je einen Loeffel der Knoedelmasse einfuellen, zusammenrollen und mit Parmaschinken umwickeln.

In Olivenoel bei sanfter Hitze von allen Seiten braten und fuer 15 Minuten in den Ofen schieben. Nach fuenf Minuten mit etwas Weisswein abloeschen. Die Kaninchenrouladen schraeg in der Mitte durchschneiden und anrichten. Fond mit etwas Butter binden.

Broetchenscheiben in eine verschliessbare Schuessel geben und mit drei Viertel der heissen Milch uebergiessen. Schuessel verschliessen, damit der Dampf das Brot optimal. durchfeuchtet. Etwas ziehen lassen, dann die gehackten Kraeuter zugeben.

Zwiebel und Lauch in Butter anduensten und zusammen mit den restlichen Zutaten zur Broetchenmasse geben und vermengen. Bindet die Masse nicht, gibt man noch etwas Milch dazu. Den geschmeidigen Teig mit Muskat, Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Daraus Knoedel formen und in siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GEFUELLTE KANINCHENLENDE

Für 3 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen
- 200 g Hackfleisch
- 1 Scheib. Sobrasada-Wurst
- Gewuerze und Kraeuter

Lendenfleisch ausloesen, Stuecke wie ein Buch aufklappen und mit dem Hackfleisch, das mit Kraeutern und Gewuerzen vermischt wurde, fuellen. Mit einem Bindfaden zusammenbinden und 20 Minuten lang im Ofen braten. Herausnehmen und in Medaillons schneiden.

Diese zusammen mit einer Zwiebelsauce, die aromatisiert ist mit reichlich Thymian und ein wenig Tomate servieren.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GEFUELLTER KANINCHENRUECKEN MIT KARTOFFELBRAETLINGEN ...

Für 4 Personen

KANINCHENRUECKEN

- 2 Kaninchenruecken
- 150 g (-200) Schweinenetz: (beim Metzger vorbestellen)
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 200 g Spinat
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Oel
- 100 ml Weisswein
- 100 ml Sahne
- 100 ml Kalbs- oder Gemuesefond

KARTOFFELBRAETLINGE

- 400 g Junge Kartoffeln
- 1 EL Oel
- 1 EL Butter
- Grobes Meersalz

Das Schweinenetz etwa eine halbe Stunde in kaltem Wasser waessern, bis es schoen weiss geworden ist. Dabei das Wasser zwei- bis dreimal wechseln. Die Filets mit einem scharfen Messer vorsichtig so vom Knochen abloesen, dass auch die Bauchlappen dranbleiben.

Die Zwiebel schaelen und sehr fein wuerfeln, den Spinat gut waschen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebelwuerfelchen darin anduensten. Den Spinat zugeben, kurz koecheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Dann den Spinat auf die Innenseite der Filets (die Seite, die am Knochen war) verteilen und mit den Bauchlappen zudecken.

Das Schweinenetz ausdruecken und trocken tupfen. Jedes Filet in ein Stueck Schweinenetz wickeln, salzen und pfeffern und in etwas Oel rundherum goldbraun anbraten. Das Schweinenetz loest sich dabei weitgehend auf und haelt als duenne Kruste die Rollen zusammen. Anschliessend die Rollen in den auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben und noch 6-7 Minuten garen lassen. Wer mag, kann den Bratfond mit Weisswein abschrecken und mit Sahne und Fond zu einer leichten Sauce einkochen lassen.

Das Kaninchenfilet schmeckt aber auch ohne Sauce.

Zum Servieren wird es in schraege Stuecke geschnitten, damit die gruene Fuellung sichtbar wird.

Tipp: Wer kein Schweinenetz bekommt, kann die Rolle auch mit Kuechengarn zusammenbinden. Dann schmeckt das Kaninchenfilet aber nicht so kraeftig.

Kartoffelbraetlinge

Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und dann in Oel und Butter rundherum kurz braten. Mit Meersalz wuerzen.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GEFUELLTES KANINCHEN MIT COUSCOUS

Für 6 Personen

Zutaten

- 1 Kaninchen mit Bauchlappen
- 100 g Suppengruen, gewuerfelt
- Olivenoel; zum Braten und Duensten
- 20 g Tomatenmark
- 750 ml Gemuesebruehe
- 6 Zwiebeln a 100 g
- 1 Bd. Majoran, gehackt
- 1 Bd. Glatte Petersilie, gehackt
- 200 g Couscous
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Pinienkerne, grob gehackt
- 2 Scheib. Weissbrot ohne Rinde
- Butter zum Braten
- 1 Schuss Muskat
- 1 Schuss Piment
- 1 Eiweiss
- 100 ml Schlagsahne
- 3 EL Rotwein

Kaninchen in Ruecken, Vorderlaeufe und Keulen zerlegen. Das Rueckenfleisch in einem Stueck von den Knochen loesen. Fuer die Farce 100 g Fleisch aus den Keulen loesen und grob wuerfeln. Alles kalt stellen.

Knochen und die Vorderlaeufe kleinhacken und mit dem Suppengruen in Oel scharf anbraten, bis alles dunkelbraun ist. Tomatenmark dazu tun und mitbraten, die Haelfte der Bruehe zugliessen und koecheln lassen.

Zwiebeln pellen und unzerlegt in Oel anbraten. Je ein Drittel Majoran und Petersilie zu den Zwiebeln geben, etwas von dem Kaninchenfond zugliessen und zugedeckt garen. Erkalten lassen und dann das Innere der Zwiebeln bis auf einen kleinen Rand vorsichtig herausloesen und kleinhacken. Alles beiseite stellen.

Couscous in Oel anduensten, die Haelfte der Petersilie und die gepresste Knoblauchzehe dazuruehren, mit der restlichen Bruehe auffuellen. Zugedeckt ausquellen lassen, mit den Gewuerzen abschmecken. Die Rosinen, die gehackten Pinienkerne und das gehackte Innere der Zwiebeln unterheben und mit einem Loeffel in die Zwiebeln fuellen.

Weissbrotwuerfel in Butter goldgelb braten.

Fleischwuerfel mit Majoran, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und Piment fein puerieren. Eiweiss leicht aufschlagen, zusammen mit der Haelfte der Sahne zufuegen, durch ein Sieb streichen. Restliche Sahne steif schlagen. Brotwuerfel unter die Farce ruehren, die Sahne unterheben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das ausgeloeste Rueckenfleisch auf der Arbeitsflaeche ausbreiten, mit Salz und Pfeffer wuerzen, mit der Farce bestreichen, aufrollen und mit einem Faden binden. In Oel anbraten, dann 25 Minuten im Ofen garen. Zwiebeln in etwas Oel erhitzen.

Restlichen Majoran mit der restlichen Petersilie zum Kaninchenfond geben, aufkochen. Mit Piment und Rotwein abschmecken und anschliessend durch ein Sieb gliessen.

Faden loesen, das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Couscous- Zwiebeln auf vorgewaermtten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.

TIPPS: Restfleisch spaeter verwenden. Couscous gibt es in Reformhaeusern.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GESCHMORTES KANINCHEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen (a 1,5-2 kg)
- 100 g Schalotten
- 6 Knoblauchzehen
- 5 Zweige Rosmarin
- 250 g Moehren
- 250 g Staudensellerie
- 10 EL Olivenoel
- 1 TL Zerstossenes Meersalz
- 8 Lorbeerblaetter
- Schwarzer Pfeffer
- 200 ml Weisswein
- 200 ml Gefluegelfond (a. d. Glas)
- 400 g Tomaten
- 425 g Weisse Bohnen a. d. Dose
- 1 Zitrone (unbeh.)
- 10 Blaetter Basilikum

1. Den Kaninchenruecken mit einem schweren Messer zwischen den Keulen und den Vorderlaeufen herausloesen. Leber und Nieren unterhalb des Rueckens herausschneiden. Alle Kaninchenteile von Sehnen und Fett befreien.

2. Schalotten und Knoblauch pellen. Schalotten halbieren, Knoblauch fein hacken. Die Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Moehren und Staudensellerie putzen, in 5 cm lange Stifte schneiden.

3. Die Kaninchenteile (ausser Leber und Nieren) mit 1/5 des Olivenoels einstreichen und mit etwa der Haelfte von Rosmarin, Knoblauch und Meersalz wuerzen.

4. Die gewuerzten Kaninchenteile in der Haelfte des verbleibenden Olivenoels bei milder Hitze rundum anbraten. Die Lorbeerblaetter dazugeben. Schalotten, Staudensellerie und Moehren kurz mitbraten. Mit Pfeffer wuerzen. Mit Weisswein und Fond auffuellen, ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad garen (Gas 3, Umluft nicht geeignet).

5. Die Tomaten halbieren, die Bohnen waschen, gut abtropfen lassen. Die Zitrone in duenne Scheiben schneiden.

6. Nach 30 Minuten Tomaten, Bohnen, Leber, Nieren und Zitronenscheiben im Braeter verteilen. Den Rest von Knoblauch, Rosmarin und Olivenoel ueber Tomaten, Leber und Nieren verteilen, 20 Minuten mitschmoren. Mit dem restlichen Meersalz und Pfeffer wuerzen.

7. Zum Servieren die Kaninchenteile und das Gemuese auf einer Platte anrichten oder in dem Braeter servieren und mit den Basilikumblaettern garnieren.

: Laesst sich gut vorbereiten!

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GESCHMORTES KANINCHEN II

Für 4 Portionen

Zutaten

- 3 Bd. Suppengruen
- 2 Zwiebeln
- 1 Kaninchen (1,2 kg)
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Oel
- 3 Lorbeerblaetter
- 1/2 Bd. Thymian
- 125 ml Weisswein
- 125 ml Wasser

Suppengruen kleinschneiden, Zwiebeln wuerfeln. Kaninchen zerteilen, gruendlich saeubern, mit Salz und Pfeffer wuerzen. In Oel anbraten, Filets herausnehmen.

Lorbeerblaetter, Thymian und Gemuese zufuegen. Weisswein und Wasser zugliessen, im Ofen bei 200 oC ca. 30 Min. zugedeckt schmoren. Filets wieder zugeben, noch 10 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Portion ca. 353 kcal/1476 kJ.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN AUF GEMUESE NACH ART DES VENETO

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 klein. Kaninchen
- 4 Rippen Stangensellerie
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenoel
- Salz, Pfeffer
- 1 Zweig Basilikum
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Rosmarin
- Ganz wenig Estragon
- 1 Handvoll Hopfensprossen
- Oregano
- Nelken
- Zimt
- Wacholderbeeren
- Muskatnuss
- 200 ml Huehnerbruehe

Das Kaninchen tranchieren. Falls es ein Wildkaninchen ist, dieses 2 Std. in fließendes Wasser legen, um den Wildgeruch zu vermindern. Das Gemüse waschen, fein schneiden, in Olivenoel andaempfen, salzen, pfeffern. Die Kaninchenstuecke darauf legen, alles eine Viertelstunde durchdaempfen.

Die fein gehackten Kraeuter und die Gewuerze zugeben, alles gut vermengen, mit der Bruehe abloeschen, zugedeckt im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen 1 1/2 Std. schmoren lassen. Evtl. nach der halben Garzeit noch mehr Bruehe beigeben.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN IN BACKPFLAUMEN UND ERDNUESSEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Junge Kaninchen
- 2 Zwiebeln; gehackt
- 200 ml Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Tomaten; enthaeutet kleingeschnitten
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Wasser
- 50 g Erdnuesse
- 30 g Mandeln; geschaelt und geroestet
- 20 Backpflaumen; entkernt
- Salz
- Weisser Pfeffer
- 1 Bd. Petersilie

Die gehackte Zwiebeln in einem Bratentopf in Öl goldbraun braten. Die enthaeutete, kleingeschnittene Tomaten und Lorbeerblatt dazugeben und mitduesten.

Jedes Kaninchen in je 8 Teile zerlegen, salzen, pfeffern und insgesamt etwa eine Stunde im Bratopf koecheln lassen.

Geschaelte, geroestete Mandeln, Knoblauchzehen, Petersilie und dem Wasser im Mixer puerieren.

Geben Sie dieses Pueree nach 40 Minuten in den Bratopf, verruehren Sie es mit dem Fond und wenden Sie die Kaninchenteile darin.

Erdnuesse und entkernte Backpflaumen (am Vortag eingeweicht) mit wenig Wasser erhitzen, aber nicht kochen. Abtropfen lassen. Backpflaumen und Erdnuesse nach 50 Minuten mit der Sauce verruehren.

Als Beilage Baguette oder Bandnudeln. Getraenkevorschlagn: ein trockener Chardonnay.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN IN KIRSCHBIER

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen; moeglichst grosse
- 1 Bd. Suppengruen
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblaetter
- 2 Zweige Frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkoerner
- 750 ml Frank Boon's Kirschbier "Mariage Parfait" (oder
- ein ungesuesster Sauerkirschmost aus dem
- Reformhaus
- Mehl zum Wenden
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenoel zum Anbraten
- 1 TL Tomatenmark
- 4 EL Eingemachte Sauerkirschen

Kaninchenkeulen waschen und trockentupfen. Das Suppengruen waschen und putzen, die Zwiebel schaelen und in grobe Wuerfel schneiden. Zusammen mit den Lorbeerblaettern, Thymian, den Knoblauchzehen, Wacholderbeeren, Pimentkoernern in eine Schuessel geben und mit dem Kirschbier begiessen. Ueber Nacht abgedeckt im Kuehlschrank gut durchziehen lassen.

Am naechsten Tag die Kaninchenkeulen herausnehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern und in etwas Mehl wenden. Olivenoel in einem Braeter mit Deckel erhitzen und die Kaninchenkeulen von allen Seiten anbraten. Wenn sie etwas Farbe angenommen haben, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Gemuese und Kraeuter aus der Marinade heben und ebenfalls kurz anbraten, das Tomatenmark hinzugeben und alles zusammen anroesten. Die Kaninchenkeulen wieder in den Braeter zu dem Gemuese geben und noch ein paar Minuten mit dem Gemuese roesten. Langsam die Marinade zugiessen. Eventuell noch so weit mit Wasser aufgiessen, bis die Keulen ganz bedeckt sind. Etwa 35 bis 40 Minuten schmoren lassen.

Kaninchenkeulen aus dem Braeter nehmen und die Sauce passieren. Danach noch etwa fuenf Minuten auf dem Herd einkochen. Abgetropfte Sauerkirschen hinzufuegen und kurz mitkochen lassen. Anschliessend die Sauce nochmals abschmecken.

Kaninchenkeulen auf vorgewaermte Teller legen und mit der Sauce begiessen. Die Sauerkirschen dekorativ anordnen.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN IN WEISSWEIN - ALFREDISSIMO

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen, kuechenfertig
- 150 g Durchwachsener Speck
- 2 Zwiebeln; oder
- 1/2 Gemuesezwiebel
- 3 (-16) Knoblauchzehen
- 3 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 400 ml Weisswein; trocken
- 3 EL Weissweinessig
- 200 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Getrocknete rote Chili; gemoersert

Den Speck in feine Wuerfel schneiden. Die Zwiebel(n) pellen und fein wuerfeln. Drei Knoblauchzehen pellen und mit der Presse bereitstellen. Die anderen Zehen pellen, aber ganz lassen.

Die Speckwuerfel in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter auslassen. Die Zwiebeln zu dem Speck geben und dann den Knoblauch dazu pressen. Waehrenddessen die restliche Butter in einem Braeter erhitzen und die Keulen von allen Seiten darin anbraten. Speck und Zwiebeln in den Braeter zu den Keulen geben. Mit dem Essig loeschen und anschliessend mit dem Mehl bestaeuben. Nun die ganzen Knoblauchzehen und die Chili dazugeben. Mit einem guten Schuss Cognac abloeschen und den Wein angiesen. Mit Muskat und Pfeffer wuerzen. Vorsicht bei Hinzugabe von Salz, denn der Speck ist meist gesalzen. Den Deckel auflegen und bei kleiner Flamme ca. 1 Stunde garen. Nach 40 Minuten die Sahne angiesen. Falls zuviel Fluessigkeit verkocht, mehr Wein oder Wasser nachgiessen.

Dazu kann Baguette, Ciabatta oder ein Landbrot serviert werden.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN IN WEISSWEIN-SOSSE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kuechenfertiges Kaninchen
- 375 ml Weisswein
- 2 EL Essig
- 4 EL Oel
- Salz, Pfeffer
- 1/2 TL Thymian
- 125 g Durchwachsener Raeucherspeck
- 1 EL Butter
- 8 klein. Zwiebeln
- 250 g Frische Champignons
- 250 g Moehren
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- 125 ml Bruehe
- 2 EL Mehl
- 100 g Schlagsahne

Kaninchen waschen, in Portionsstuecke schneiden. 1/8 l Wein mit Essig, Oel, Salz, Pfeffer, Thymian mischen, Kaninchen 6-12 Stunden darin marinieren.

Speck in Streifen schneiden, in Fett knusprig anbraten, herausnehmen. Kaninchenteile abtrocknen, von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Moehren und Pilze putzen, in Scheiben schneiden.

Das Fleisch in eine feuerfeste Form legen, Speck und Gemuese darueber verteilen. Petersilie und Lorbeerblatt zufuegen. Bruehe und 1/8 l Weisswein anglessen. Im vorgeheizten Backofen 60 bis 80 Minuten garen. Petersilie und Lorbeer entfernen. Mehl und Sahne verruehren, Sauce damit binden, abschmecken.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN MIT BACKPFLAUMEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 250 g Gemischtes Backobst Pflaumen und Apfelfringe
- 1/4 l Trockener Weisswein
- 1 Kaninchen; kuechenfertig ca. 2 kg
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Getr. Thymian
- 3 EL Butter
- 250 g Zwiebeln
- 2 Lorbeerblaetter
- 1/4 l Bruehe
- 150 g Creme fraiche

Backobst in eine Schuessel geben, mit Wein begiessen und zugedeckt beiseite stellen.

Kaninchen kurz unter fliessendem Wasser waschen, mit Kuechenpapier trockentupfen und in Portionsstuecke teilen. Fleischstuecke mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben und in der erhitzten Butter von allen Seiten kraeftig anbraten.

Zwiebeln pellen, in Ringe schneiden, dazugeben und so lange mitschmoren, bis sie Farbe angenommen haben. Lorbeerblaetter und Bruehe zugeben, zudecken und 15 Minuten schmoren lassen.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN MIT ROSMARIN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen (1,6 kg) in 8 Stuecke zerlegt
- 4 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblaetter
- 1 l Buttermilch
- 4 Fleischtomaten
- 2 Rote Zwiebeln
- 3 groß. Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz, Pfeffer; weiss
- 50 g Butterschmalz
- 400 ml Gefluegelfonds
- 1/4 l Trockener Weisswein
- 100 g Schlagsahne

Kaninchenteile waschen, abtrocknen, 24 Stunden samt Thymian und Lorbeerblaettern in Buttermilch beizen.

Tomaten ueberbruehen, haetzen, vierteln und entkernen. Tomaten, geschaelte Zwiebeln und Knoblauchzehen fein wuerfeln. Rosmarin abrausen, trockentupfen, die Nadeln abzupfen und hacken.

Kaninchenteile aus der Beize nehmen, gruendlich trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Butterschmalz im Braeter erhitzen und die Kaninchenteile darin rundherum zart braeuen.

Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Tomaten und Rosmarin zufuegen, dann Gefluegelfond und Wein angiessen.

Das Kaninchen zugedeckt 40 Minuten schmoren. Die Sahne unterruehren und alles noch etwa 20 Minuten offen schmoren, damit der Fond eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Bandnudeln.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHEN MIT STIELMUSSCHAUM UND KARTOFFELRAVIOLI

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen
- 500 g Stielmus
- 250 g Sahne
- 500 g Kartoffeln
- 80 g Schalotten
- 250 g Perlzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Kerbel
- 1 groß. Zweig Thymian
- 5/8 ml Noilly Prat
- 300 g Karotten mit Gruen
- 250 g Austernpilze
- 50 g Olivenoel zum Braten
- 50 g Geraeucherter Bauchspeck

Das Kaninchen ausbeinen und die einzelnen Fleischteile parieren. Die Knochen kleinhacken, mit weissem Roestgemuese leicht anschwitzen und mit Wasser knapp bedecken, um einen hellen Kaninchenfond zu ziehen. Die einzelnen Fleischteile in Olivenoel anbraten und zum Ruhen nach 2/3 der Garzeit beiseite stellen.

Das GEMUESE: Die Kartoffeln schaelen und zur Haelfte fein wuerfeln, den Stielmus waschen und blaettrig schneiden; blanchieren; Scharlotten, Knoblauch und Karotte schaelen, Austernpilze vom Strunk befreien und waschen. Die gewuerfelten Kartoffeln in Butter anschwitzen, Schalottenbrunoise hinzufuegen, glasig machen, mit hellen Kaninchenfond abloeschen, etwas Thymian und feingeschnittenen Knoblauch zugeben. Nach 2/3 der Garzeit etwas Sahne hinzufuegen und ganz zum Schluss den Stielmus mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der STIELMUSSCHAUM: Die Kartoffelabschnitte in einer Sauteuse anschwitzen, Schalotten, Knoblauch und Thymian hinzufuegen; mit Kaninchenfond abloeschen nach ca. 10 Minuten 1/3 des Stielmus hinzufuegen, einmal aufkochen und im Rotor puerrieren, passieren und mit Sahne; Noilly Prat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die KARTOFFELRAVIOLI: Die groessten Kartoffeln auf dem Kuechenhobel oder der Aufschnittmaschine in groesstmoeegliche duenne Scheiben schneiden, blanchieren, mit Eigelb bestreichen, geroestete Speck/ Schalottenwuerfel zum Fuellen aufsetzen und mit einer weiteren Kartoffelscheibe belegen und ausstechen, anschliessend in einer heissen Friteuse goldgelb backen.

Die Karotten blanchieren und in Butter und Gewuerzen glasieren. Das Kaninchen fertiggarren, die Austernpilze sautieren, das Gemuese ein letztes Mal probieren.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENKEULEN MIT WILDEM SCHNITTLAUCH

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Kaninchenkeulen
- 1 Bd. Wurzelgemuese
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Wilder Schnittlauch; oder normaler Schnittlauch
- 1/4 l Fleischbruehe
- 125 ml Weisswein
- 2 EL Feine Karotten- und Lauchwuerfel
- 125 ml Sahne
- 1 TL Mehl
- Fluessige Butter
- Salz
- Olivenoel

Die Zwiebeln und das Wurzelgemuese grob wuerfeln. Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer wuerzen und mit den Zwiebeln und dem Wurzelgemuese in Olivenoel anroesten.

Zubereitung: Kurz danach den zerdrueckten Knoblauch hinzugeben. Mit Fleischbruehe und Weisswein abloeschen und 15 Min. bei geschlossenem Deckel koecheln lassen. Dann die Karotten- und Lauchwuerfel und die Sahne dazugeben.

Das Mehl mit etwas fluessiger Butter vermischen und damit die Sauce andicken. Auf kleinem Feuer, bei geschlossenem Deckel nochmals 20 Min. garen. Kurz vor dem Anrichten mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben, kurz aufkochen und anrichten.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENRAGOUT MIT SPARGEL UND MORCHELN

Für 6 Personen

Zutaten

- 50 g Getrocknete Morcheln
- 500 g Weissler Spargel
- 500 g Gruener Spargel
- 2 Kaninchenruecken (a 1,2 kg, kuechenfertig)
- 50 g Moehren
- 50 g Sellerie
- 2 TL Korianderkoerner; grob zerstoossen
- Salz
- 80 g Butter
- 40 g Mehl
- 120 ml Trockener Weisswein
- 250 ml Schlagsahne
- Zucker

1. Die Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen (pro Portion 60 ml). Den weissen Spargel ganz, den gruenen Spargel am unteren Drittel schaelen. Die Schnittstellen abschneiden. Den Spargel in 5-6 cm lange Stuecke brechen. Die Filets der Kaninchenruecken ausloesen. Die Bauchlappen abtrennen und die Nieren zur Seite legen. Knochen, Bauchlappen grob zerteilen.

2. (Alle Mengenangaben auf 4 Portionen bezogen.) Die Moehre und den Sellerie putzen und grob wuerfeln. Das Gemuese, die Kaninchenkarkassen und den Koriander in einem Schmortopf ohne Fett unter Wenden anbraten, ohne zu braeunen. Die Haelfte der Spargelschalen dazugeben und mit 3/4 l Wasser aufgiessen. 25-30 Minuten offen bei milder Hitze auf 1/2 l einkochen. Den Fond durch ein Multtuch giessen. 1/8 l Fond abnehmen. Den restlichen Fond salzen, die weissen Spargelstuecke ca. 8 Minuten zugedeckt darin garen, nach ca. 5 Minuten den gruenen Spargel dazugeben. Die Spargelstuecke in ein Sieb schuetten, den Fond auffangen.

3. Die Kaninchenfilets in 3 cm breite Stuecke schneiden. Den abgenommenen Fond in einer Sauteuse erhitzen. Die Morcheln unter warmem Wasser gut waschen, abtropfen lassen und laengs halbieren (das Morcheleinweichwasser anderweitig verwenden). Die Kaninchenstuecke und die Morcheln in den kochenden Fond geben, salzen und zugedeckt 6-8 Minuten duesten.

4. Die Butter in einem grossen Topf zerlassen und das Mehl mit einem Schneelesen einruehren. Den Spargelfond, den Kaninchen-Morchel-Fond und den Wein dazugliessen. Mit einem Schneelesen gut durchruehren und 3-4 Minuten unter Ruehren durchkochen lassen. Die Schlagsahne dazugliessen und nochmals zum Kochen bringen. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Spargelstuecke, Kaninchenstuecke und die Morcheln unter die Sauce heben und erhitzen (wer mag, kann die Kaninchennieren leicht in Butter anbraten und dazugeben). Das Ragout mit jungen Kartoffeln servieren. Dazu passt ein Salat aus Rauke und abgezogenen Tomaten.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENRUECKEN MIT GURKENBANDNUDELN

Für 1 Rezept

FUER 2-3 PORTIONEN

KANINCHENRUECKEN

- 1 Kaninchenruecken (mit Bauchlappen)
- Salz, Pfeffer
- 750 ml Huehnerbruehe
- 125 g Schweinehack
- 1 Schalotte, fein gewuerfelt
- 1 EL Creme fraeeche
- 1 EL Fein gehackte Kraeuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch)
- 125 g Schwarzwurst (Raeucherblutwurst in duennem Darm)
- Butter zum Fetten

SAUCE

- 1 Schalotte, gewuerfelt
- 1 EL Oel
- 1/2 TL Mehl
- 1/2 EL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Petersilie
- 3 Zweige Thymian
- 125 ml Portwein
- 125 ml Hagebuttentee
- 1 Moehre, gewuerfelt
- 1 Petersilienwurzel, gewuerfelt
- 125 ml Huehnerbruehe
- 1 EL Hagebuttenkonfituere

GURKENBANDNUDELN

- 1 groß. Salatgurke
- 2 EL Sonnenblumenoel
- 75 ml Huehnerbruehe
- Salz, Pfeffer

Kaninchenruecken haeuten, die Knochen ausloesen und klein hacken. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsplatte legen, salzen und pfeffern.

Die Huehnerbruehe langsam erhitzen. Hack mit Schalottenwuerfeln, Salz, Pfeffer, Creme fraeeche und Kraeutern gut mischen und auf den Ruecken streichen. Die Wurst haeuten und laengs auf die Mitte legen, Bauchlappen ueber die Fuellung klappen.

Eine Stoffserviette buttern, den Ruecken darin einrollen, fest zubinden und 20 Minuten in der Huehnerbruehe bei mittlerer Hitze kochen, zwischendurch drehen.

Fuer die Sauce die Kaninchenknochen mit den Schalottenwuerfeln in heissem Oel anroesten. Mit Mehl bestaeuben, Senf, Tomatenmark und Kraeuterzweige dazuruehren. Mit Portwein und Hagebuttentee abloeschen und bei starker Hitze etwa 10 Minuten einkochen. Saucenansatz durch ein Sieb giessen, mit Gemuesewuerfeln und Huehnerbruehe erneut aufkochen und auf die Haelfte reduzieren. Konfituere unterruehren, alles puerieren und herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von der Gurke mit einem Sparschaeler Laengsstreifen abziehen. Oel und Bruehe erhitzen, Gurkenstreifen darin knapp 5 Minuten bissfest garen, salzen und pfeffern.

Kaninchenruecken aus der Bruehe heben, auswickeln und in Scheiben schneiden. Gurkenbandnudeln auf die Tellermitte haeufen. Fleischscheiben darum legen, die Sauce dazwischengiessen. UTE HERZOG

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENRUECKEN MIT KIRSCHEN GEFUELLT

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchenruecken mit Bauchlappen
- 2 EL Oel
- 40 g Moehre
- 40 g Sellerie
- 30 g Lauch
- 100 g Zwiebel
- 1 Zweig Rosmarin
- 40 g Tomatenmark
- 300 ml Spaetburgunder
- Salz, Pfeffer aus der Muehle
- 30 g Kalte Butter in Floeckchen
- 150 g Keulenfleisch, entbeint
- 1 EL Kirschwasser
- 2 Scheib. Toastbrot ohne Rinde
- 100 ml Milch
- 1 klein. Ei
- 6 EL Schlagsahne
- 25 Entsteinte Kirschen; ca.
- 1 Nudelteigplatte (siehe TIP)
- Butter zum Einfetten

Den Kaninchenruecken so entbeinen, dass beide Rueckenstraenge mit Bauchlappen zusammenhaengen. Knochen fuer die Sauce zerkleinern, in Oel anroesten. Gemuese wuerfeln, mit Rosmarin hinzufuegen und mitbraten. Tomatenmark dazuruehren. Mit Spaetburgunder und 300 ml Wasser ableschen, fast voellig einkochen lassen. Noch einmal 300 ml Wasser zugiessen, einkochen, dann durch ein Sieb giessen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Vor dem Servieren die Butterfloeckchen einruehren, nicht mehr kochen.

Keulenfleisch mit Salz, Pfeffer und Kirschwasser marinieren. Brot in Milch einweichen, im Hacker mit dem Fleisch zerkleinern. Ei und Sahne einarbeiten, abschmecken.

Kaninchenruecken mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Farce mit den Kirschen vermengen, auf dem Kaninchenruecken gleichmaessig verteilen und einrollen.

Kaninchenrolle erst in Nudelteig, dann in eine mit Butter bestrichene Alufolie einwickeln und in siedendem Wasserbad 25 Minuten pochieren.

Folie oeffnen, den Ruecken in Scheiben schneiden, die Sauce getrennt dazu reichen.

TIP: Nudelteig wird aus 150 g Mehl, 4 Eigelb, 1 EL Oel, etwas Salz und Muskatnuss geknetet. Danach sollte er etwas ruhen. Anschliessend wird er passend zum Kaninchenruecken ausgerollt. Als Beilage eignen sich am besten Spaetzle oder feine Bandnudeln.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KEULEN VOM OSTERKANINCHEN AUF SUESS-SAUREN LINSEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen a 200 g
- 30 g Schmalz
- 50 g Speck; oder
- 1 Speckschwarte
- 1 groß. Moehre
- 1/3 Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Scheib. Ingwerknolle
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Tomatenmark
- 1/4 l Bruehe
- 1/4 l Weisswein
- 1 EL Mehl
- 1 Limone oder Zitrone; die Zesten (abgerieb. Schale)
- 100 g Eiskalte Butterwuerfel
- Salz

LINSENGEMUESE

- 200 g Rote Linsen; (in 0,5 l Wasser ca. 12 Stunden eingeweicht)
- 200 g Einweichwasser
- 100 ml Olivenoel
- 1 klein. Moehre
- 1/4 Sellerieknolle
- 1/2 Stange Lauch
- 1/2 mittl. Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Anissterne
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 200 ml Bruehe
- 3 EL Balsamico-Essig
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Als Teller-Garnitur blanchiertes junges Gemuese z.B. 4 Stangen Spargel, 100 g junge gruene Bohnen, einige Zucchini-schnitze, ganze junge Moehrchchen.

Die Kaninchenkeule pfeffern und salzen, in einem kleinen Braeter mit Schmalz und gewuerfeltem Speck anbraten, dann die Scheibe Ingwer, die gewuerfelten Wurzelgemuese und Tomatenmark hinzufuegen. Ruehren. Mit Mehl bestaeuben, Sojasauce hineingeben, erneut ruehren. Weisswein und Bruehe angiesen, je ein Zweig Rosmarin und Tymian dazu, aufkochen. Jetzt den Braeter fuer 10 Minuten in den 220 Grad heissen Backofen geben. Danach die Kaninchenkeule herausholen und warmstellen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren, durch aufkochen reduzieren. Schliesslich mit dem Schnee-besen eiskalte Butterwuerfel zum Binden in die kochende Sauce ruehren.

In einem Topf Olivenoel erwaermen, die abgetropften Linsen dazugeben und die in winzige Wuerfel geschnittenen Wurzelgemuese, ruehren. Einweichwasser und Bruehe hinzufuegen, ebenso die Anissterne, Lorbeerblatt, Rosmarin und Thymian. Pfeffern und salzen. Einige Minuten leicht koecheln, dann mit Honig und Balsamico-Essig abschmecken.

Die Kaninchenkeulen auf dem Linsengemuese anrichten, ringsherum Sauce angiesen, mit den kurz in Butter geschwenkten Fruehlingsgemuesen garnieren.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

ROULADE VON DER KANINCHENKEULE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 4 Tomaten
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1/2 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten
- 1 EL Thymianblaettchen
- 2 Kaninchenkeulen
- 6 Scheib. Raecherspeck, sehr duenn
- 1/4 l Weisswein
- Salz, Pfeffer
- Butter
- Olivenoel

Die Tomaten vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen und bei 140 Grad ca. 45 Minuten im Backofen antrocknen.

Schalotten und Knoblauch in Olivenoel braun anschwitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Kraeuter untermischen.

Die Kaninchenkeulen entbeinen und zwischen Gefrierbeuteln duenn plattieren. Dann mit Pfeffer und Salz wuerzen und mit den Kraeuterschalotten bestreichen. Dann aufrollen und mit den Speckscheiben umwickeln.

Die Rouladen bei geringer Hitze von allen Seiten anbraten und dann bei 180 Grad 15 Minuten in den Ofen geben. Nach ca. 5 Minuten mit etwas Weisswein abloeschen. Kurz vor Schluss die Tomatenviertel in den Fleischfond geben. Die Rouladen schraeg angeschnitten auf Teller geben. Den Fond mit etwas kalter Butter binden und dazugiessen. Dazu schmeckt gut Baguettebrot oder Kartoffelgratin.

Wochenthema: Rouladenvariationen mit Vincent Klink - 10.01.2002

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

SUESSSAURES KANINCHENRAGOUT

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchen (ca. 1.500 g)
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft
- 2 EL (-3) Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Junge Zwiebeln
- 3 Thymianzweige
- 1/4 l Weisswein; oder Apfelwein, Sherry - ganz
- nach Belieben
- 2 EL Aromatischer Essig

Eine Art Grundrezept fuer jede Art von hellem Fleisch. Man kann die suesssaure Note mit Balsamico erzielen, aber auch mit jedem anderen edlen Essig - zum Beispiel mit einem feinen Apelessig (dann wuerde man als Schmorfluessigkeit einen Apfelwein verwenden), mit feinem Sherry-Essig (in diesem Fall wird man einen Sherry zum Schmoren verwenden) oder einem anderen aromatischen Essig aus Weiss- oder Rotwein. Als Faustregel gilt: stets mit dem Ausgangsprodukt das angebratene Fleisch angiessen, erst zum Schluss den Essig zur entsprechenden Abrundung dazugeben. Kaninchen gibt es inzwischen auch im Supermarkt.

Das Kaninchen wird in Stuecke geteilt - wenn man den Metzger nett bittet, macht er das vielleicht. In der Fleischtheke des Supermarkts ist es sogar meist in Portionsstuecke zerlegt.

Ansonsten ist es nicht weiter schwierig: Man loest die Keulen aus, teilt sie in Ober- und Unterschenkel, trennt die Vorderlaeufe ab und schneidet mit einem Messer den Ruecken in 3 bis 4 Portionsstuecke es sei denn, man greift unsere Idee auf und beschaenkt sich nur auf die Keulen und Laeufe und nimmt den Ruecken fuer das naechste Rezept. Denn der muss ohnehin frueher aus dem Topf, weil er so empfindlich ist und so schnell trocken wird.

Die Stuecke werden mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer eingerieben und in heissem Oel angebraten. Langsam rundum golden roesten, aber dies bitte nicht auf zu starkem Feuer tun, damit das Fleisch sich langsam golden faerben kann.

Knoblauch und Zwiebeln - jeweils gewuerfelt - und die Thymianzweige hinzufuegen. Wenn alles gut durchgeschmurgelt ist, Apfelwein, Weisswein oder Sherry angiessen und das Fleisch zugedeckt weich schmoren - das dauert etwa eine Stunde.

Zum Schluss mit einem feinem Essig abschmecken. Dazu gibt es krumiges Weissbrot oder ein Kartoffelpueree.

Stichworte

Kaninchen, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GEFUELLTER HASENRUECKEN MIT QUENDEL-SAUCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Hasenruecken
- 2 Kartoffeln
- 1 Zucchini
- 100 g Butter
- 2 Schalotten
- 80 g Kalbfleisch
- 40 g Sahne
- Schweinenetz (beim Metzger bestellen)
- Sherry
- Thymian
- Innereien
- Salz und Pfeffer

Kartoffeln kochen und raspeln, anschliessend Zuchinistreifen dazugeben und in Butter ausbacken.

Hasenruecken von unten auslösen. Das Kalbfleisch mit Sahne in der Kuechenmaschine so lange vermengen bis eine Farce entsteht. Die Farce muss anschliessend auf den Hasenruecken gegeben werden und das ganze mit dem Schweinenetz einschlagen.

Der eingeschlagene Hasenruecken wird dann scharf angebraten und im Ofen ca. 10-15 Minuten bei 200 Grad gegart. Danach kurz ruhen lassen.

Fuer die Thymiansauce werden die ausgelösten Knochen und die Gemueseabschnitte in 1/2 l Wasser zu einem Fond ausgekocht. Den Fond laesst man mit Sahne einreduzieren und schmeckt ihn im Anschluss mit Sherry, Salz, Pfeffer und Thymian ab.

Die Innereien anbraten und beim Anrichten zusammen mit einem Thymianzweig als Garnitur verwenden.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GESCHMORTE KANINCHENKEULEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Kaninchenkeulen
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Stange Zimt
- 3 Nelken
- 1/2 TL Weisses
- Pfefferkörner
- 1 Unbehandelte Orange
- 1 Dos. Tomaten; 400 g

Die Kaninchenkeulen abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln abziehen und achteln. Die Orange abspülen, eine Orangenhälfte dünn abreiben und auspressen. Die andere Hälfte in dicke Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Braeter mit Deckel erhitzen und die Kaninchenkeulen darin von allen Seiten anbraten; herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln und den geschälten Knoblauch und alle Gewürze im heissen Fett eine halbe Minute braten.

Die Tomaten mit ihrer Flüssigkeit und den Orangensaft zugießen, salzen und aufkochen. Orangenschale, Orangenscheiben und das Fleisch zugeben. Den Braeter schliessen und bei mittlerer Hitze eine Stunde schmoren. Den Schmortopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

(Pro Portion ca. 480 kcal)

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GESCHMORTE WILDHASENKEULEN MIT SCHOKOLADEN-KIRSCH-CHUTNE

Für 4 Personen

FUER DAS FLEISCH

- 1/2 TL Pimentkoerner
- 1/2 TL Schwarze Pfefferkoerner
- 1 Sternanis
- 1 cm Zimtrinde
- 5 Wacholderbeeren
- 400 ml Rotwein
- 1 EL Zucker
- 4 Wildhasenkeulen (kuechenfertig)

FUER DIE SAUCE

- 1 Moehre
- 1 Zwiebel
- 120 g Knollensellerie
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Oel
- 1 TL Tomatenmark
- 1/4 l Gefluegelbruehe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Streifen unbehandelte Orangenschale
- 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale
- 1 Thymianzweig
- 1 Scheib. Frischer Ingwer
- 30 g Kalte Butter

FUER DAS CHUTNEY

- 60 g Zwiebel
- 100 g Knollensellerie
- 1 EL Oel
- 50 ml Rotwein
- 50 ml Portwein
- 125 ml Sauerkirschsaft
- 12 g Pektin
- 10 g Zucker
- 2 cm Zimtrinde
- 1 Scheib. Frischer Ingwer
- 300 g Entsteinte Kirschen (aus dem Glas); halbiert
- 1 EL Zartbitter-Kuvertuere; geraspelt

1. Fuer die Marinade Piment, Pfeffer, Sternanis, Zimt und die etwas angedrueckten Wacholderbeeren in einem Topf ohne Fett leicht anroesten, Rotwein und Zucker hinzufuegen und 5 Minuten leicht koecheln lassen. Die Marinade abkuehlen lassen, die Hasenkeulen hineinlegen und darin zugedeckt im Kuehlschrank 1 Tag marinieren.
2. Fuer die Sauce Moehre, Zwiebel und Sellerie schaelen und in grobe Stuecke schneiden. Die Hasenkeulen mit der Marinade in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, Marinade auffangen und die Gewuerze aufbewahren. Die Keulen trockentupfen, salzen und pfeffern und in einem Topf bei milder Hitze im Oel von allen Seiten hell anbraten.
3. Die Keulen wieder herausnehmen und das Gemuese im Topf leicht anduensten. Tomatenmark dazugeben und gut vermischen, mit einem Drittel der Marinade abloeschen und sirupartig reduzieren lassen. Den Vorgang mit der restlichen Marinade wiederholen. Die Bruehe dazugiessen, die Keulen wieder hineinlegen und alles bei milder Hitze knapp 1,5 Stunden schmoren lassen. 30 Minuten vor Garzeitende Piment, Pfeffer, Sternanis, Zimt und Wacholder wieder hineingeben. Zum Schluss Lorbeerblatt, Orangen- und Zitronenschale, Thymian und Ingwer einlegen, kurz ziehen lassen und wieder entfernen.
4. Die Keulen herausnehmen und warm halten, den Schmorsud mit dem Gemuese durch ein Sieb giessen, das Gemuese dabei etwas ausdruecken. Die Sauce auf gewuenschte Konsistenz einreduzieren, die Butter in kleinen Stueckchen hineingeben und darin schmelzen lassen.
5. Fuer das Chutney Zwiebel und Sellerie schaelen und in kleine Wuerfel schneiden. In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze im Oel anduensten. Mit Rotwein und Portwein abloeschen und mit dem Kirschsaft auffuellen. Das Pektin mit Zucker vermischen, unter die lauwarme Fluessigkeit ruehren und 5 Minuten leicht koecheln lassen. Zimt, Ingwer und Kirschen hineingeben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und lauwarm abkuehlen lassen. Zum Schluss Zimt und Ingwer wieder entfernen und die Kuvertuereraspel hineinruehren.
6. Die Wildhasenkeulen mit der Schmorsauce und dem Chutney auf vorgewaermten Tellern anrichten.

Dazu passen frische Spaetzle.

GESCHMORTER WILDHASE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Kuechenfertiger Hase ca. 2 kg; das Fleisch
- ueber Nacht in einer Beize einlegen

BEIZE

- 1/2 l Rotwein; z.B. Bordeaux
- 2 EL Cognac
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel; in Scheiben

ZUM BRATEN

- 1 Zwiebel; in Wuerfeln
- 1 Karotte; in Wuerfeln
- 1 Lauchstange; in Wuerfeln
- 1/4 Sellerie; in Wuerfeln
- 2 Knoblauchzehen; in Wuerfeln
- Oel
- 1 Dos. Tomaten; stueckig
- 50 g Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- 2 Lorbeerblaetter
- 1 Stueck Zimtstange
- 1/2 l Fleischbruehe
- 1/4 l Rotwein
- klein. Marinade
- 200 g Creme fraiche

Den abgezogenen, gehaeuteten Hasen in grosse Stuecke zerlegen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, Rotwein und Cognac daruebergiessen, feine Zwiebelscheiben zugeben, und die Hasenstuecke ueber Nacht marinieren.

Die Hasenstuecke in heissem Oel rundherum anbraten, die kleingeschnittene Zwiebel und das Wurzelgemuese zugeben, etwas Mehl ueberstaeuben und alles kurz mitroesten.

Die Fleischbruehe, einen Teil der Marinade und 1/4 l Rotwein zugiessen. Den Knoblauch, die Tomaten und das -mark sowie die Gewuerze zugeben und alles ca. 1 Stunde schmoren.

Danach die Hasenstuecke herausnehmen und warmstellen. Die Sosse durchpassieren, die Creme fraiche einruehren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage schmecken Spaetzle oder Knoedel sehr gut dazu.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GESCHMORTES KANINCHEN I

Für 1 Rezept

Zutaten

- *1 mittl. Hauskaninchen*
- *5 Tomaten; nur das Fleisch*
- *1 Chilischote, scharf*
- *2 Knoblauchzehen durchgepresst*
- *1/2 l Bruehe*
- *1/2 l Weisswein, trocken*
- *1 Bd. Basilikum; Blätter abzupfen*
- *Rosmarin; Nadeln fein hacken*
- *Glatte Petersilie; gehackt*

Kaninchen zerteilen - Rueckenfilets auslösen - Knochen vom Ruecken klein hacken und mitschmoren. Die Filets erst 10 Minuten vor Garende begeben - sonst werden sie hart und trocken.

Die anderen Teile wie Schulter, Keule, Bauchlappen in Olivenöl anbraten, dann salzen und pfeffern.

Enthaute und entkernte Tomaten mit Chili, Knob und allen Kräutern begeben. Wein und Bruehe dazugießen und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel eine Stunde schmoren lassen.

Achtung! 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Filets dazugeben. Dann das Fleisch und die Knochen aus dem Sud fischen, Fleisch ablösen, eventuell Knorpelstücke abschneiden und in den Sud zurückgeben.

Mit Zitrone, Olivenöl und Pfeffer abschmecken und mit Bandnudeln oder Polenta servieren.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

GESCHMORTES WILDKANINCHEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Wildkaninchen in Teilen zerlegt
- 1 EL Mehl
- 80 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Moehren
- 50 g Sellerie
- 50 g Fruehlingszwiebeln
- 4 EL Olivenoel
- 125 ml Weisswein
- 1/2 l Bruehe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Petersilie
- Rosmarin
- Thymian
- Oregano

FUER DAS RISOTTO

- 50 g Getrocknete Steinpilze
- 60 g Zwiebeln
- 80 g Butter
- 300 g Reis
- 150 ml Weisswein
- 800 ml Bruehe
- Kurkuma
- Petersilie
- Salz, Pfeffer

Schalotten, Knoblauch und Moehren schaelen. Sellerie und Fruehlingszwiebeln putzen. Alles klein wuerfeln. Das Oel in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum kraeftig anbraten und herausnehmen. Das Gemuese bis auf den Knoblauch im verbliebenen Oel anschwitzen. Kaninchenteile wieder einlegen, den Knoblauch hinzufuegen und mit dem Wein abloeschen. Die Gewuerze darueber streuen, alles im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 200 Grad schmoren.

Etwas Bruehe angiessen und die Kraeuter einstreuen. Weitere 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. Dabei haeufig mit dem Schmorfond begiessen. Nach 40 Minuten Garzeit herausnehmen und servieren.

Die getrockneten Steinpilze etwa 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. In einer Kasserolle 40 g Butter zerlassen und die gehackte Zwiebel sowie die gehackten Pilze hell anschwitzen.

Den Reis dazu und bei starker Hitze ruehren, bis die Koerner glasig sind. Den Wein angiessen und unter Ruehren etwas einkochen lassen.

Nach und nach den erhitzten Fond zugiessen und ruehren. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma wuerzen und den Risotto 15 bis 18 Minuten fertig kochen und 20 g Butter untermischen.

In einer Pfanne die restlichen Pilze kurz anbraten und zu dem Reis dazugeben.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASE SUESS-SAUER

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Hasenragout ohne Knochen
- 40 g Geraeucherter Speck; fein gewuerfelt
- 1 EL Butterfett
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 500 ml Wildfond
- 1/2 TL Getrockneter Thymian
- Einige Wacholderbeeren
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Rum
- 200 ml Trockener Rotwein
- 1 EL Rotweinessig
- 50 g Blockschokolade
- 2 EL Pinienkerne

Zwiebeln schaelen und fein wuerfeln. Speck in einem Schmortopf im heissen Butterfett auslassen, Ragoutteile zugeben und anbraten, Zwiebel zugeben und etwas braeunen lassen, mit Mehl bestaeuben, anschwitzen lassen, dann den Fond angliessen mit Thymian, Salz und Pfeffer wuerzen, Wacholderbeeren zugeben und zugedeckt bei maessiger Hitze ca. 1 Std. garen.

Das Fleisch dann aus der Sauce nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb streichen, eingeweichte Rosinen, Rotwein und Essig einruehren, eventuell etwas reduzieren lassen.

Die Schokolade reiben und unter Ruehren in der Sauce schmelzen lassen, nicht mehr kochen. Die Schokoladensauce kraeftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Hasenragout mit Pinienkernen bestreuen und mit Baguette und frischem Salat servieren.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASENFILET MIT ROSENKOHL

Für 4 Personen

Zutaten

- 750 g Rosenkohl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 4 Hasenrueckenfilets, (400-600 g)
- 8 Scheib. Fruehstuecksspeck
- 2 EL Oel
- 1 Becher (600 g) Kartoffel-Kroketten
- fuer den Backofen (z. B. "Kartoffel-Fest"³)
- 250 g GlasPfifferlinge
- 1 mittl. Zwiebel
- 8 Aprikosenhaelften (Dose)
- 8 TL Preiselbeeren (Glas)
- 20 g Butter/Margarine
- 100 ml Rotwein
- 100 g Schlagsahne
- 2 EL Dunkler Sossenbinder
- Petersilie zum Garnieren

1. Rosenkohl putzen und waschen. In wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 15-20 Minuten duesten.

2. Fleisch waschen, trockentupfen und mit Pfeffer wuerzen. Filets mit Speck umwickeln. Oel in einer Pfanne erhitzen. Filets mit der Nahtstelle nach unten zuerst anbraten. Bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten und dabei von Zeit zu Zeit wenden.

3. Kroketten auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 200-225 Grad/ Umluft: 175-200 Grad/Gas: Stufe 3-4) 15-18 Minuten backen. Pilze abtropfen lassen. Zwiebel schaelen, fein wuerfeln. Aprikosen mit Preiselbeeren fuehlen.

4. Rosenkohl abgießen. Fett erhitzen. Zwiebelwuerfel und Pilze darin anduensten. Rosenkohl zufuegen und alles vorsichtig mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen.

5. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratfond mit 1/8 l Wasser, Wein und Sahne abloeschen. Aufkochen, Sossenbinder einruehren, nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Etwas koecheln lassen.

6. Filets aufschneiden und mit Rosenkohl und Aprikosenhaelften anrichten. Mit Petersilie garnieren. Sosse und Kartoffel-Kroketten dazureichen.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASENKEULEN IN ROTWEINSOSSE

Für 1 Rezept

FUER 4-6 PERSONEN

- 1 Bd. Suppengruen
- 4 Hasenkeulen a ca. 450 g (frisch od. TK)
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 1/2 l Trockener Rotwein
- 1 Lorbeerblatt
- 4 (-6) Wacholderbeeren; ca.
- 100 g Schalotten, oder kleine Zwiebeln
- 1 Glas (720 ml) Rotkohl
- 125 ml Apfelsaft
- 1 mittl. Apfel
- 3 EL (-4) Sossenbinder; ca.

1. Suppengruen putzen, waschen und kleinschneiden. Keulen waschen, abtupfen.

2. 1 EL Fett im Schmortopf erhitzen. Keulen darin rundherum kraefftig anbraten, wuerzen. Suppengruen zufuegen, mit anbraten. 1/4 l Wasser und Wein angiessen, aufkochen. Gewuerze zugeben. Alles zugedeckt 60- 70 Minuten schmoren.

3. Schalotten schaelen. In 1 EL heissem Fett anbraten. Rotkohl und Apfelsaft zufuegen. Zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren. Apfel waschen, entkernen und kleinschneiden. 5 Minuten vor Garzeitende zum Kohl geben, mitgaren. Mit Zucker und Salz abschmecken.

4. Keulen herausnehmen. Bratenfond durchsieben, aufkochen. Binden und abschmecken. Alles anrichten. Dazu: z.B. Spaetzle.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASENPFEFFER MIT MOEPPKENBROT (WESTFALEN)

Für 2 Portionen

FUER DEN HASENPFEFFER

- 2 Wildhasenkeulen oder 6 Vorderlaefue
- 4 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Wacholder; im Moersee gestossen
- 1/2 TL Piment
- 1 Schuss Nelkenpulver
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 l Rotwein
- 2 EL Balsamico
- 1/2 Karotte; gewuerfelt
- 1/4 Sellerieknolle; gewuerfelt
- 1/4 Steckruebe

FUER DAS MOEPPKENBROT

- 150 g Blutwurst
- 1 Broetchen, gewuerfelt
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 125 ml Kraeftige Fleischbruehe
- 1 EL Speck; fein gewuerfelt
- 1 EL Rosinen; gehackt
- 1/2 TL Thymian; gerebelt
- 1 Schuss Muskat
- 1 Schuss Piment
- 2 EL Semmelbroesel; ca.
- Butterschmalz; zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln in grobe Wuerfel schneiden und in einer Kasserolle mit Butterschmalz zusammen mit dem Fleisch anschwitzen. Mit wenig Salz wuerzen. Dann Knoblauch, Wacholder, Piment, Nelkenpulver und Tomatenmark dazugeben und alles braun anbraten. Mit Rotwein und Balsamico auffuellen und bei grosser Hitze aufkochen lassen, anschliessend bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze duensten. Nach 30 Minuten Karotten, Sellerie und Steckruebe hinzugeben. Ab und an auf dem Topfboden kratzen, damit nichts anhaengt. Nach weiteren 30 Minuten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fuer das Moeppkenbrot die Blutwurst erwaermen, dass sie fluessig wird. In eine Schuessel umfuellen und mit Brotwuerfeln, Ei, Mehl, Speck, Rosinen, Fleischbruehe, Muskat, Thymian und Piment mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Semmelbroeseln so andicken, dass man daraus Knoedel formen kann. Die Knoedel in Salzwasser pochieren, sie sind gar, wenn Sie an die Oberflaeche steigen.

Hasenpfeffer mit dem Moeppkenbrot anrichten.

: Vincent Klink, 21.11.2001

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASENRUECKEN A LA PIRON MIT MANDELKROKETTEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Hasenruecken
- 2 TL Dijonsenf
- 50 g Butterschmalz
- Blaue Weintrauben; halbiert
- 80 ml Cognac
- 1/4 l Sauerrahm

FUER DIE BEIZE

- 1/4 l Rotwein
- 2 EL Olivenoel
- 2 EL Kraeuteressig
- 20 ml Weinbrand
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Selleriesalz
- 1 TL Gerebelter Thymian
- 5 Schwarze Pfefferkoerner
- 1 Lorbeerblatt
- Salz

FUER DIE MANDELKROKETTEN

- 400 g Kartoffelteig
- 2 Eier
- 250 g Geschaelte Mandeln
- 1/2 l Maiskeimoel
- 20 g Mandelblaettchen

Am besten schon 2 Tage vor der Zubereitung das Fleisch einbeizen. Dafuer Zwiebel in grobe Wuerfel schneiden, Knoblauch mit Salz zerdruecken. Beides mit dem Selleriesalz, Thymian, zerdrueckten Pfefferkoernern, gebrochenen Lorbeerblatt verruehren. Diese Gewuerze mit Rotwein, Olivenoel, Kraeuteressig und Weinbrand vermengen. Den Hasenruecken darin 36-48 Stunden beizen.

Beize durch ein Sieb in einen Topf giessen. Fleisch mit Senf bestreichen und in einen Braeter legen. In einem Topf Butterschmalz heiss werden lassen und dieses ueber das Fleisch im Braeter giessen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Rohr 45 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder mit etwas Beize begiessen.

Fuer Mandelkroketten:

Eier in einem Teller aufschlagen. In einer Pfanne ohne Fett Mandeln roesten, danach fein mahlen. Gemahlene Mandeln auf einen Teller geben. Aus dem Kartoffelteig kleine Kugeln formen. Die Kugeln in Ei und den gemahlenden Mandeln panieren. In einem Topf das Maiskeimoel erhitzen, Mandelkroketten darin ausbacken.

Fertigen Hasenruecken aus dem Braeter heben und auf eine vorgewaermte Platte legen. Sauerrahm glattruehren. Hasenruecken mit halbierten Trauben und Kroketten anrichten. Mit einigen Mandelblaettchen bestreuen. Mit dem angewaermten Cognac flambieren. Sauerrahm extra reichen.

Bjoern Engelhardt, 1190 Wien am 31. August 2000

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASENRUECKEN IN RAHMSAUCE

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Hasenruecken
- 100 g Gruener Speck
- 1/4 Sellerieknolle
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bd. Thymian
- 1 Karotte
- 4 Wacholderbeeren
- 1 TL Preiselbeeren
- 200 ml Rotwein
- 1/4 l Obers
- 1 TL Frisch geriebenen Ingwer
- Salz und Pfeffer
- Oel zum Braten

Hasenruecken putzen, von Haeutchen befreien. Speck in duenne Streifen schneiden. Hasenruecken spicken. In einer Pfanne Oel erhitzen. Hasenruecken salzen, pfeffern, im Oel rundum anbraten, danach herausnehmen und warm stellen. Gemuese in 1/2 cm-Wuerfel schneiden und mit den Gewuerzen anbraten. Mit Rotwein abloeschen auf die Haelfte einkochen lassen. Preiselbeeren und Obers dazugeben, 5 Minuten koecheln lassen. Sauce durch ein Sieb seihen, Hasenruecken begeben, mit geriebenem Ingwer und gerebeltem Thymian wuerzen. Hasenruecken aufschneiden, mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu passen Nockerln.

[Gerda Rogers] DO 27.12.2001

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASENRUECKEN MIT ESTRAGON UND GEMUESE

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Bd. Suppengruen
- 1 groß. Bund Estragon
- 2 Knoblauchzehen
- 1/4 TL Harissa (Wuerzpaste)
- 1 EL Estragonessig
- 1/4 l Halbtrockener Weisswein
- 1 Stueck Zitronenschale (unbehandelt)
- 1 Hasenruecken (mit Knochen, ca. 640 g)
- 200 g Schalotten
- 3 Stangen Sellerie
- Salz, Pfeffer; weiss
- 3 EL Oel
- 2 EL Creme fraeeche
- 1 TL Zucker
- 1 TL Gemuesebruehe-Extrakt

Suppengruen putzen, fein zerkleinern. Estragonblaettchen zupfen, zum Schmoren aufheben. Stiele fuer die Marinade fein hacken. Knoblauch abziehen, zerdruecken.

Harissa mit Essig und Wein verruehren. Suppengruen, Estragonstiele, Knoblauch, Zitronenschale untermischen. Hasenruecken darin 3 Stunden zugedeckt im Kuehlschrank marinieren. Mehrmals wenden.

Schalotten abziehen, halbieren und in feine Scheiben teilen. Sellerie waschen und in fingerdicke Stuecke schneiden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Hasenruecken aus der Marinade nehmen, Gemuese abstreifen. Die Marinade durch ein Sieb giessen. Das Fleisch trockentupfen, mit Salz und Pfeffer wuerzen und im heissen Oel bei mittlerer bis starker Hitze rundherum braun anbraten.

Schalotten, Sellerie und etwa 3/4 der Estragonblaettchen zugeben, kurz mitbraten. Etwa 1/3 der Marinade zugiessen, Bratensatz damit loesen. Braeter zugedeckt in den heissen Backofen stellen. Temperatur auf 180 Grad schalten und das Fleisch etwa 50 Minuten schmoren. Dabei nach und nach die restliche Marinade zugiessen, das Fleisch zweimal wenden und mit der Schmorfluessigkeit begiessen.

Fleisch herausnehmen, auf einer vorgewarmten Platte warm halten. Schmorsud nach Wunsch einkochen. Sauce mit Creme fraeeche verruehren, mit Zucker, Salz, Pfeffer und eventuell Gemuesebruehe-Extrakt abschmecken. Restliche Estragonblaettchen fein hacken, in die Sauce geben.

TIPPS:

Mit gebratenen Polentaschnitten, Weissbrot oder Pellkartoffeln servieren.

Fuer mehr Personen nimmt man Hasenkeulen (Bratzeit: 25 bis 35 Minuten).

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASENSCHAEUFERL IN WACHOLDERRAHM MIT ROTKOHL UND KART ...

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Stueck Hasenschaeuferl
- 1 EL Rapsoel
- 1/4 Karotte
- 1/4 Zwiebel
- 1/4 Sellerie
- 2 Lorbeerblaetter
- 1 Zweig Rosmarin
- 8 Wacholderbeeren
- 8 Pfefferkoerner
- 1 Nelke
- 1/2 Apfel
- 4 Egerlinge (Champignon)
- 1 1/2 EL Tomatenmark
- 1 1/2 EL Mehl
- 1/4 l Rotwein
- 1/4 l Gemuesebruehe
- 3 Kartoffeln
- 1 Eigelb
- 3/4 EL Staerke
- 1 Scheib. Toastbrot
- 160 g Rotkohl; (Fertigprodukt)
- 1 1/2 EL Preiselbeeren
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Vorbereitung:

Eine Kartoffel kochen, schaelen und durchdruecken. Karotten, Sellerie, Zwiebel schaelen, in grobe Stiften schneiden. Apfel in Scheiben.

Egerlinge mit Kuechenkrepp abreiben und in Scheiben schneiden. Brot entrinden, in Wuermel schneiden und in Butterschmalz kross ausbraten. 2 Kartoffeln schaelen, fein raffeln, ausdruecken. Mit der gekochten Kartoffel, Staerke und Eigelb vermengen und mit Salz und Muskat wuerzen. Roestbrotwuermel in die Mitte der Masse geben und zu einem Kloss formen. Schaeuferl mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Zubereitung:

Topf mit Rapsoel erhitzen, Fleisch anbraten, Gemuese dazu, Tomatenmark einruehren, mehlieren. Lorbeer, Nelke, Rosmarin, Pfefferkoerner und Wacholder dazu, kurz angehen lassen, mit Rotwein glatt ruehren und mit Gemuesefond aufgiessen. Im Ofen bei 180 Grad ca 35 Minuten schmoren.

Zum Schluss Sahne und ein paar Preiselbeeren in die Sauce geben. Kloesse in leichtem Salzwasser zirka 12 - 15 Minuten ziehen lassen. Apfelscheiben und Egerlinge in Butterschmalz anbraten. Rotkohl in Topf erhitzen.

Anrichten:

Hasenschaeuferl auf Tellermitte anrichten, Rotkohl und Kloesse daneben setzen. Egerlinge und Apfelscheiben auf das Fleisch legen, Sosse angiessen, Preiselbeeren auf Apfel anhaeufln und mit Melisse garnieren.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HASENSCHNITZEL

Für 1 Rezept

Zutaten

- 6 Hasenschnitzel; aus den Hinterlaefen
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 groß. Zwiebel
- 1 EL Schmalz
- Cognac
- 400 ml Sahne
- 1 Tasse Bruehe
- 3 EL Dunklen Sossenbinder

Schnitzel klopfen und wuerzen. Zwiebeln klein schneiden.

In einer Pfanne mit hohem Rand Zwiebeln duensten und das Fleisch anbraten. Mit Cognac angiessen und ziehen lassen. Sahne und Bruehe hinzugeben, bei geschlossenem Deckel garen.

Zum Schluss mit Sossenbinder eindicken.

Stichworte Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

HAUSGEBEIZTE HASENKEULE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Hasenkeulen
- 1 l Fleischbruehe
- 200 g Speck
- 50 g Butterschmalz
- 1 Bd. Wurzelgemuese
- Pfeffer und Salz

FUER DIE BEIZE

- 200 ml Buttermilch
- 700 ml Rotwein
- 100 ml Saure Sahne
- 1 Bd. Wurzelgemuese
- 50 ml Rotwein-Essig
- 1 EL Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblaetter
- 1 TL Salz
- 2 TL Pfefferkoerner

Die Hasenkeule mit einem scharfen Messer enthaeuten. Damit der Braten in der Roehre schoen saftig bleibt, die Keulen mit geraeuchertem Speck spicken. Vorher jedes einzelne Stueck Speck in Pfeffer und Salz tunken.

Nun die Beize anrichten: Buttermilch und Rotwein in eine Schuessel geben. Die Wacholderbeeren zerdruecken und mit dem kleingeschnittenen Gemuese und den Gewuerzen in die Schuessel geben und umruehren. Die gespickten Hasenkeulen hineinlegen und die Schuessel mit Rotwein auffuellen. Das Fleisch 48 Stunden in der Beize ziehen lassen, dann herausnehmen und trocken reiben.

50g Speck und Butterschmalz in einer Pfanne auslassen. Die Keulen beidseitig gleichmaessig anbraten. Das Wurzelgemuese dazugeben und den Braten mit Rotwein und Fleischbruehe abloeschen. Die Keulen nochmals mit Salz und Pfeffer wuerzen und bei 200 Grad zwei Stunden in der Roehre garen.

Der Bratenfond kann schliesslich fuer eine Pilz-Sauce abgebunden werden. Die Hasenkeulen mit Apfelrotkohl und Thueringer Kloessen servieren.

Der Wirt des Bratwurstgloeckl in Weimar empfiehlt zu diesem Gericht einen trockenen Rotwein aus Freyburg an der Unstrut.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENGROESTL MIT HONIGKRAUT VON GELBEN RUEBEN

Für 2 Portionen

FUER DIE PFEFFERSAUCE

- 1 TL Oel
- 1 TL Schwarze Pfefferkoerner grob geschrotet
- 2 EL Weisswein
- 1 TL Weisser Portwein
- 150 ml Huehnerbruehe
- 2 EL Sahne

FUER DAS HONIGKRAUT

- 1/2 Zwiebel
- 4 mittl. Karotten
- 10 g Butter
- Salz
- klein. Koriander; gemahlen
- 2 TL Waldhonig
- klein. Zitronensaft
- 1 EL Petersilie; gehackt

FUER DAS GROESTL

- 2 Kaninchenrueckenfilets a 100g ; ausgeloest,
- kuechenfertig gewogen
- Schwarze Pfefferkoerner
- Salz
- Piment; grob gemahlen
- 1 TL Oel
- 10 g Butter
- 1 TL Rosmarinnadeln; feingehackt

Fuer die Pfeffersauce das Oel in Sauteuse (16 cm Durchmesser) erhitzen und die Pfefferkoerner darin anroesten. Mit Wein und Portwein abloeschen und mit Huehnerbruehe aufgiessen. Etwa 10 Minuten koecheln lassen, dann die Sahne dazugeben und saemig einkochen lassen.

Fuer das Honigkraut die geschaelte Zwiebel in kleine Wuerfel schneiden. Die Karotten schaelen und entweder in feine Julienne schneiden oder grob raspeln. 10 g Butter in einer Stielkasserolle, CookStar von 24 cm Durchmesser zerlassen und erst die Zwiebelwuerfel, dann die Karotten darin anduensten. Mit Salz und frisch gemahlenem Koriander wuerzen, den Honig unterruehren und unter Schwenken der Kasserolle bissfest garen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Fuer das Groestl die Kaninchenfilets in Scheiben schneiden und mit Salz und Piment wuerzen. Eine Edelstahl-Pfanne erhitzen, das Oel hineingiessen und das Fleisch darin anbraten. Butter und die gehackten Rosmarinnadeln dazugeben und kurz durchschwenken.

Die Pfeffersauce unter das Honigkraut ziehen und mit dem Groestl auf zwei vorgewaermte Teller verteilen.

Kalorien pro Person ca. 430.

Das zarte Kaninchenfleisch bekommt durch das mit Honig und Koriander gewuerzte Kraut von gelben Rueben eine suesslich-wuerzige Note, und deshalb ist ein milder und gerbstoff- sowie saeurearmer Rotwein , mit einer dezenten Mandelnote, das richtige Getraenk. Wir haben uns fuer einen feinaromatischen Suedtiroler Kalterer See, classico superiore, entschieden.

Info ueber Kaninchen

Kaninchenfleisch ist ein besonders mageres Fleisch, dass vor allem durch die Einflusse der mediterranen Kueche bei uns allmaehlich immer mehr Anhaenger findet. Es ist wesentlich preiswerter als Kalbfleisch aber genauso mager und sehr fein im Geschmack. Das Fleisch von Wildkaninchen ist wesentlich aromatischer wie das Fleisch von Zuchtkaninchen, deren Fleisch aehnlich wie Huehnerfleisch schmeckt.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENKEULEN MIT ROTWEINSCHALOTTEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Schalotten
- 30 g Schwarze Oliven; entsteint
- 30 g Gruene Oliven; entsteint
- 2 EL Mandelblaettchen
- 1 TL Schwarze Pfefferkoerner
- 1 TL Korianderkoerner
- 1 TL Ganzer Kreuzkuemmel
- 4 Kaninchenkeulen a 150 g kuechenfertig
- Salz
- 5 EL Olivenoel
- 1 TL Puderzucker
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Pimentkoerner
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zimtstange
- 1 klein. Stueck Orangenschale
- 1 klein. Stueck Zitronenschale
- 1 EL Rotweinessig
- 50 ml Roter Portwein
- 100 ml Gefluegelbruehe
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 50 g Rosinen
- 250 g Kirschtomaten
- 50 g Kalte Butterfloeckchen

1. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Schalotten schaelen und halbieren, Oliven halbieren oder vierteln. Die Mandelblaettchen in einer unbeschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun roesten. Die Pfeffer- und Korianderkoerner und den Kreuzkuemmel in eine Gewuerzmuehle fuellen. Kaninchenkeulen waschen und trockentupfen, salzen und aus der Muehle wuerzen.

2. In einem Braeter 3 EL Olivenoel erhitzen, Kaninchenkeulen darin rundherum anbraten und im Ofen etwa 1 Stunde garen.

3. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren lassen. Die Schalotten mit dem ungeschaelten Knoblauch und dem restlichen Olivenoel hinzufuegen und glasig anduensten. Pimentkoerner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Zimtstange, Orangen- und Zitronenschale hinzufuegen. Mit Rotweinessig, Portwein und Rotwein abloeschen und die Gefluegelbruehe anglessen. Mit dem Thymian- und Rosmarinzweig und den Rosinen nach 30 Minuten vor Garzeitende mit den Oliven untermischen.

4. Pimentkoerner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Zimtstange, Orangenund Zitronenschale, ungeschaelte Knoblauchzehen und die Kraeuterzweige entfernen. Die Kaninchenkeulen aus dem Braeter nehmen. Schmorgemuese und Sauce in ein feines Sieb giessen. Die Butter zur Sauce geben und unterschlagen.

5. Je eine Kaninchenkeule mit etwas Schmorgemuese und Sauce auf vorgewaermten Tellern anrichten. Mit den geroesteten Mandelblaettchen bestreuen.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENRUECKEN AUF TOMATENCOULIS MIT KRAEUTER- SPRO ...

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Sprossen
- 1 Karotte
- 1/2 Bd. Blattpetersilie
- 1 Bd. Schnittlauch
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 60 g Mehl
- 600 ml Tomatensauce
- 4 Tomaten
- 4 Kaninchenruecken

Kaninchenruecken ausloesen und in heissem Oel anbraten. Aus Mehl, Eiern und Milch einen leichten Pfannkuchenteig herstellen. Die angebratenen Sprossen, Karotten und Kraeuter dazugeben. In einer Pfanne kleine Crepes ausbacken.

Eine Tomatensosse kochen und die Tomaten kleingewuerfelt zugeben.

Den Kaninchenruecken fuer 4 Minuten bei 200 Grad in den vorgeheizten Ofen schieben.

In der Mitte durchschneiden und anrichten.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

KANINCHENRUECKEN IN FRUEHLINGSROLLENTEIG

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 Kaninchenruecken a 250 g
- 1 Kohlrabi
- 4 Scheib. Fruehlingsrollenteig (Asienladen)
- 2 Eier
- 1 Schweinenetz
- 10 g Butter
- 1 TL Mehl
- 100 ml Portwein
- 100 ml Sahne
- 1 Prise Balsamessig
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Bd. Suppengruen
- 1 Zwiebel
- Muskat

Die Kaninchenfilets auslösen, Rueckensehnen entfernen, Nieren abtrennen und die Knochen zerkleinern. Die Knochen in etwas Fett anschmoren. Das zerkleinerte Suppengruen und die Zwiebel hinzufügen, das Tomatenmark unterrühren. Mit Portwein und etwas Wasser ablöschen und ca. eine halbe Stunde erhitzen.

4 Kohlrabiblaetter blanchieren und anschliessend in kaltem Wasser abschrecken. Die Kaninchenfilets salzen, pfeffern und mit Eigelb bestreichen. Jeweils mit einem Kohlrabiblatt belegen, wiederum mit Eigelb bestreichen. Die in Scheiben geschnittenen Nieren darauf verteilen und einrollen.

Das Eigelb immer wieder als natuerlichen Klebstoff verwenden. Das Schweinenetz in 4 Stuecke schneiden, darin die Filetrollen einwickeln. Anschliessend in den Fruehlingsrollenteig einrollen und im Ofen bei 250 Grad 15-20 Minuten backen.

Die Kohlrabistuecke in etwas Salzwasser kochen. Die Sauce durchs Sieb passieren, reduzieren und mit Salz, Pfeffer sowie einem Spritzer Balsamessig abschmecken. Zu dem Kohlrabi die Sahne geben, mit Mehl-Butter-Flocken abbinden und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

MARINIERTES KANINCHEN "ALLA CACCIATORE"

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen
- 1 (-2) Moehren; ca.
- 1/4 Sellerieknolle
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Frische Rosmarinzweige
- 5 Wacholderbeeren
- 4 EL (-5) Olivenöl
- 1/4 l Fleischbrühe
- 1/2 l (-0,75) Rotwein
- 1 Becher Creme fraîche
- Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Gemüse putzen und in grobe Würfel teilen, 1 Zwiebel in Ringe schneiden.

Vom Rosmarin 1-2 EL Nadeln abzupfen, restliche Stiele mit den Lorbeerblättern mit einem Faden zusammen binden - das erleichtert später das Entsorgen. Abgezupfte Rosmarinnadeln sehr fein hacken.

Die Gemüse, die zusammengebundenen Gewürze und den Wein im Topf kurz aufkochen lassen, erkalten und die Kaninchenkeulen zusammen mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben. Diesen verknoten und 24 Stunden ziehen lassen.

Die Keulen aus dem Beutel nehmen, die Kräuter entsorgen und den Rest durch ein Sieb geben, dabei den Wein in einer Schüssel auffangen. Die Keulen trockentupfen, ringsum salzen und pfeffern. Nun das Öl im Braeter erhitzen und darin die Keulen scharf anbraten. Dann die Keulen herausnehmen und die Zwiebelringe anduensten. Mit der Fleischbrühe löschen, das Gemüse aus dem Sieb, den Wein von der Marinade sowie die angebratenen Keulen dazu geben. Nun die Keulen im Rohr ca. 2 Stunden garen. Die Keulen herausnehmen und beiseite stellen. Dann die verbliebenen Gemüse mit dem Rotweinsud zu einer saemigen Sauce puerieren, in einem kleinem Topfchen mit etwas Creme fraîche kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und den gehackten Rosmarinnadeln wuerzen. Die Keulen auf Tellern anrichten und mit der Sosse servieren.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

POTSDAMER KANINCHENKEULEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 Gleichgrosse Kaninchenkeulen
- 350 g Geputztes Wurzelgemuese; in kleine Stuecke
- geschnittene Moehren, Lauch, Sellerie
- 1 Tomate; gebrueht, gepellt und in kleine Stuecke
- geschnitten
- 50 ml Weinbrand oder Cognac
- 125 ml Suesse Sahne
- 250 g Champignons; geputzt, in Scheiben geschnitten
- 1/2 Zitrone
- 2 EL Weizenmehl
- Salz und Pfeffer

FUER DEN SOSSENFOND

- 4 Kaninchenvorderlaeufe; oder Knochen und Abschnitte
- vom Kaninchen
- 300 g Geputzte Gemuese: helle Teile von Lauch, Moehren,
- Sellerie, Zwiebel
- 1/4 l Herber Rotwein
- 1 l Kochendes Wasser

DIE BEILAGEN

- 1 Steckruebe
- 1/2 Zitrone
- 1 Schuss Zucker, Salz, Pfeffer
- 60 g Butter
- 2 Bd. Glatte Petersilie

PUEREEKARTOFFELN

- Mehligte Kartoffeln; Menge nach Bedarf
- 1 Schuss Muskatnuss
- 1 Prise Milch
- Salz; nach Geschmack

SOSSENFOND: : Gemuese putzen, in Stuecke schneiden. Vorderlaeufe, Knochen, Abschnitte abspuelen, trockentupfen. Oel im Topf erhitzen und Laeufe, Knochen, Abschnitte von allen Seiten anbraten. Gemuese hinzufuegen, anbraten und mit Rotwein abloeschen. 5 Minuten schmurgeln lassen, mit kochendem Wasser auffuellen bis alle Zutaten bedeckt sind. Auf kleinster Flamme einige Stunden ohne Deckel koecheln lassen (ggf. Wasser nachgiessen).

KANINCHENKEULEN: : Keulen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Oel erhitzen, Keulen von allen Seiten gut anbraten, herausnehmen und warmstellen.

Gemuese anduensten, zerleinerte Tomate hinzufuegen und verruehren. Mit Mehl bestaeuben, vom Herd nehmen und 1 Minute ausquellen lassen. Gemuese mit Sossenfond auffuellen - soviel, dass die Keulen spaeter knapp bedeckt werden. Keulen in den Sossenfond legen, bei geschlossenem Topf 30-35 Minuten garkoecheln lassen.

Steckruebe schaelen, abspuelen, in 2 Haelften schneiden, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Je eine Prise Salz, Pfeffer, Zucker und einen Spritzer Zitrone hinzufuegen. Garzeit ca. 45 Min. Steckruebe herausnehmen, abkuehlen und mit einem Pariser Ausstecher kleine Kugeln aus den Haelften herausarbeiten. Die Kugeln zugedeckt warmstellen.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden, mit Zitrone betraeuflern.

Petersilie grob hacken.

Kartoffeln weich kochen im Topf zu Pueree zerkleinern, Milch und Muskatnuss hinzufuegen.

Gegarte Keulen aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Fluessigkeit durch ein Sieb giessen, Gemueseteile passieren. Mit Salz, Pfeffer, Weinbrand, suessere Sahne verfeinern und abschmecken. Champignons in die Sosse gegen und 1-2 Min. garen.

In einer Pflanne Butter erhitzen, Baelichen hineingeben, Petersilie darueberstreuen. Baelichen nur schuettern nicht ruehren.

Auf vorgewarmten Tellern die Keulen mit Sosse uebergiessen, mit Steckruebenbaelichen und Kartoffelpueree servieren.

Dazu schmeckt ein leichter Rotwein.

RADICCHIO UND HASENFILET

Für 2 Personen

Zutaten

- 350 g Hasenfilets
- Salz, Pfeffer
- 2 Radicchiokoeptchen; (a ca. 150 g)
- 1 EL Olivenoel
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 EL Orangensaft
- Zucker
- 2 EL Parmesan; (gehobelt oder grob gerieben)
- 1 EL Petersilie; gehackt
- 1 EL Thymianblaettchen

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Hasenfilets waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Radicchio putzen, waschen und laengs halbieren. Olivenoel in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, Hasenfilets darin 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Radicchio 1 bis 2 Minuten mitbraten, dabei einmal wenden. Mit Balsamico-Essig und Orangensaft abloeschen. Radicchio mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker wuerzen.

Pfanne zudecken und alles im vorgeheizten Backofen in 5 Minuten fertig garen.

Hasenfilets in Scheiben schneiden, mit dem Radicchio anrichten. Radicchio mit dem Parmesan, den Petersilien- und Thymianblaettchen bestreuen.

Pro Person: 315 kcal, 13 g Fett Zubereitung: 15 Minuten

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

STALLHASE UND WACHTEL IM NUDELBLATT AUF SAFRAN-HONIG- ...

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 Stueck Kaninchenruecken
- 2 Stueck Wachteln
- 12 Schalotten
- klein. Weisswein
- 2 g Safran
- 35 g Honig
- 20 g Butter
- Salz und Pfeffer

ZUTATEN NUDELTEIG

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 4 Eigelb
- 1 1/2 EL Olivenoel
- 1 EL Wasser
- Salz

ZUTATEN FARCE

- 200 g Putenbrust
- 200 g Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung Nudelteig: Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, 1 Stunde kuehl stellen, danach mit einer Nudelmaschine zu einer Platte ausrollen. Dabei ist zu beachten, dass jede Staerke von 10-1 zwei Mal gerollt wird. Die Nudelplatten abdecken und kuehl stellen.

Zubereitung Farce: Putenbrust klein schneiden und mit Salz und Pfeffer wuerzen, in einer Kuechenmaschine fein zerkleinern, langsam die Sahne unterheben und kuehl stellen.

Weitere Zubereitung: Kaninchenruecken und Wachtelbrust ausloesen, Bauchlappen vom Kaninchenruecken entfernen. Haut von der Wachtelbrust entfernen.

Nudelplatten mit Farce einstreichen. Kaninchenruecken und Wachtelbrust auflegen und mit Farce bestreichen, einrollen und in gebutterte Alufolie wickeln. Etwa 12 Minuten in Salzwasser garen (nicht kochen).

Kaninchen- und Wachtelknochen scharf anroesten. Wurzelgemuese dazugeben und leicht roesten. Etwas Tomatenmark einruehren, mit Rotwein abloeschen. Etwas Bruehe aufgiessen und ca. 2 Stunden kochen. Durch ein Sieb giessen und auf die Haelffte reduzieren. 150 ml Portwein auf 50 ml einkochen und einruehren. Mit etwas Butter im Mixaufsatz vermengen.

Butter auslassen, Zucker einruehren und leicht karamelisieren. Charlotten und Safran dazugeben, mit Weisswein abloeschen, etwa 5 Minuten leicht koecheln, Honig unterruehren.

Folie von der Kaninchen-Wachtel-Rolle entfernen. Safran-Honig- Zwiebeln auf den Teller geben. Rolle halbieren und etwas versetzt auf die Zwiebeln setzen. Sauce um die Zwiebeln geben und mit etwas Gemuese garnieren.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

WILDHASE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Hasenruecken
- Petersilienwurzel
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 Karotten
- 1/4 Rotwein
- 1 groß. Zwiebel
- Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- Lauch
- 1 EL Zwetschgenmus
- 1 Orange
- 50 g Butter
- 50 g Pflanzenfett
- Salz, Pfeffer
- Sud von Gruenen Nuessen

Fond: Hasenruecken ausloesen und die ausgeloesten Knochen zu einem Fond ansetzen. Dazu die zerkleinerten Knochen in Pflanzenfett anbraten, mit Pfeffer und Salz wuerzen, kleingeschnittenes Wurzelgemuese (Petersilienwurzel, Sellerie und Karotten) und Zwiebel zugeben. Dann Wacholderbeeren, ein Zweig Rosmarin, Thymian und ein bisschen klein geschnittenen Lauch. Die geschaelte und in Stuecke geschnittene Orange und einen Essloeffel Zwetschgenmuss unterheben und mit einem 1/4 l Rotwein abloeschen.

Bei Bedarf Kalbsbruehe zugeben. Das Ganze eine 1 1/2 Stunden koecheln lassen, abseihen, die Sosse reduzieren, abschmecken und mit kalter Butter binden. Wenn vorhanden einen Schuss Sud von den Gruenen Nuessen dazu geben.

Hasenfilet kurz in Pflanzenfett anbraten mit Salz und Pfeffer wuerzen. Das Fleisch mit der kraeftigen Sosse ueberziehen und servieren.

Stichworte

Hase, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte