

**„Stadt, Land, Lecker“ vom 9. September 2017|
Rezept von Bernd Mössinger**



Kaninchenrücken mit Nussfüllung, geschmorte Minihaxe vom Kaninchen und gebratene Kaninchenleber mit Geditschde-Gedatschde und gebratenen Ochsenherztomaten

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für den Kaninchenrücken, die Minihaxen und die gebratene Kaninchenleber

2	Kaninchen (Stallhasen), je ca. 1,5 kg
150 g	Rohschinken am Stück mit Schwarte
1	Karotte
¼ Stange	Sellerie
1/3 Stange	Lauch
1	Zwiebel mit Schale
1	Knoblauchzehe
2	Lorbeerblätter
½ TL	geschroteter schwarzer Pfeffer
2	Nelken
1 EL	Tomatenmark
100 g	Butter
1 gestr. EL	Mehl
100 ml	trockener Weißwein
½ l	Wasser oder Grundsauce oder Bouillon
	Salz, Pfeffer
	Mehl, zum Arbeiten

Zutaten für die Füllung

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

Zutaten für die Geditschde-Gedatschde

500 g	gekochte, mehlig Kartoffeln vom Vortag
2	Eigelb
2 EL	Mehl
1 EL	Kartoffelmehl
1 gestr. TL	Salz
	etwas weißer Pfeffer, gemahlener Muskat

Zutaten für die gebratenen Ochsenherztomaten

2	Ochsenherztomaten
1 kleiner	Rosmarinweig
½	Chilischote
½	Zitrone (die Schale)
1 Schuss	Olivenöl
1 EL	Butter
4-5	Tropfen Pernod
	Salz, geschroteter schwarzer Pfeffer und etwas Mehl
4	Rosmarinweige (zum Dekorieren)

Zubereitung:

1. Als erstes die Schwarte vom Schinken trennen und den Schinken in acht Scheiben schneiden. Dann das Wurzelgemüse vorbereiten. Dazu die Zwiebeln waschen und mit Schale in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe leicht andrücken.

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

Gleichzeitig die Schinkenschwarte, das Wurzelgemüse, Zwiebel, Knoblauchzehe, Lorbeer, einen halben Teelöffel geschroteten, schwarzen Pfeffer und die Nelken in den Bräter geben und alles unter Rühren anbraten. Tomatenmark unterrühren, Butter und Mehl dazugeben. Anschließend mit trockenem Weißwein und Wasser ablöschen. Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel etwa 60 Minuten lang schmoren lassen. Zwischendurch umrühren und eventuell Wasser nachgießen.

3. Zeitgleich können dann die Geditschden-Gedatschden und die Füllung des Kaninchenrückens zubereitet werden.

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

4. Nun die Füllung für die Kaninchenrücken vorbereiten. Dafür die Walnüsse in Butter leicht rösten. Danach mit Paniermehl, Ei, Parmesan, Crème fraîche und einem Schuss Weinbrand verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die fertige Füllung längs auf dem Kaninchenrücken verteilen und den Bauchlappen darüber schlagen. Den Rücken dann mit je zwei Scheiben rohem Schinken umwickeln und mit Küchengarn fixieren. Den Backofen auf 150-180 Grad Celsius vorheizen.

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

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

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

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

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

Bonusrezept: Gebackener Saumagen mit Wirsing-Kartoffelstampf

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für den Saumagen

4 dicke Scheiben Saumagen, ca. 2-3 cm dick im Naturmagen
4 EL ÖL

Zutaten für den Wirsing-Kartoffelstampf

500 g mehlig, rohe Kartoffeln (geschält)
200 g Wirsing (in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten und in Salzwasser bissfest gekocht)
50 g Speck (in kleine Würfel geschnitten)
½ kleine Zwiebel, gehackt
2 EL Butter
2 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

1. Für den Wirsing-Kartoffelstampf die mehlig, rohen Kartoffeln in Salzwasser weich kochen.
2. Den gewürfelten Speck in der Pfanne rösten. Butter und Zwiebeln hinzugeben und glasig dünsten. Wirsingstreifen dazugeben und durchschwenken. Crème fraîche und die Salzkartoffeln hinzugeben, mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen und mit dem Wirsing mischen. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Den gekauften Saumagen auf beiden Seiten circa anderthalb Zentimeter einschneiden, damit sich die Haut beim Braten nicht hochwölbt. Das Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und den Saumagen auf beiden Seiten für jeweils zwei bis drei Minuten goldbraun braten.