

# Konfierter Kaninchenrücken, Wacholder-Hollandaise, Portweinreduktion, Urkarottencreme, Curry Babykarotte

(Nach einem Rezept von Christoff Mayer, Koch, Bad Hofgastein)

## Zutaten für 4 Personen

### Konfierter Kaninchenrücken

- 2 Rücken
- 250 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 zweig Rosmarin
- 1 zweig Thymian
- 1 Teelöffel Salz



### Zubereitung

Butter aufkochen und klären, durch ein Sieb mit Papier filtern und auf 80°C abkühlen lassen, Temperatur danach aufrechterhalten. Danach Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Salz hinzugeben. Die Rücken zuputzen und in die Butter geben, sodass alle komplett von Butter bedeckt sind. Sobald eine Kerntemperatur von 50°C (ca. 25min) erreicht worden ist aus dem Konfi holen und scharf mit ein weniger der Butter anbraten für die Farbe.

### Wacholderhollandaise

- 125 g Braune Butter
- 1 Hand voll Wacholderbeeren
- 70 g Eigelb
- 1 Charlotte
- 50 ml Fond
- 50 ml Weißwein
- Saft einer halben Zitrone
- Salz, Pfeffer nach ermessen

### Zubereitung

Butter aufstellen und leicht zum Kochen bringen, nebenbei Wacholderbeeren in einer Pfanne anrösten, bis sie zu schwitzen anfangen, danach zur Butter hinzugeben - weiterkommen bis sie braun wird, abkühlen lassen und dann durch ein Sieb mit Papier filtern.

Charlotten fein würfeln und anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und den Fond dazugeben und etwas reduzieren lassen.

Eigelb, etwas von der Weinreduktion, Zitronensaft, Salz und Pfeffer im Standmixer anmixen und langsam die Wacholderbutter hinzugeben, bis eine cremige Sauce entsteht.

## **Portweinreduktion**

- 1 El Brauner Zucker
- 250 ml roter Portwein

## **Zubereitung**

Zucker mit etwas Wasser in einem Topf karamellisieren lassen mit dem Portwein ablöschen und reduzieren zu einer dickflüssigen Glace.

## **Selleriecreme**

- 1 halber Sellerie
- 50 g braune Butter

## **Zubereitung**

Sellerie in Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze mit der Butter bis zu einer schönen dunkelbraunen Farbe rösten. Danach einfach mit etwas Salz mixen

## **Curry Babykarotte**

- 8 Babykarotten
- 1/4 Teelöffel Kardamom
- 1/4 Teelöffel Cumin
- 1/4 Teelöffel Koriander gemahlen
- 1/4 Teelöffel Garam Masala
- 1/4 Teelöffel Curcuma
- 1/4 Teelöffel Zimt
- 1/4 Teelöffel Ingwer
- 1 Esslöffel Brauner Zucker

## **Zubereitung**

Alle Gewürze und den Zucker vermengen. Babykarotten schälen und kurz in Salzwasser blanchieren, danach in der Gewürzmischung wälzen und für einen extra Effekt noch anflämmen.