

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Warmer Karfiolschaum, Kaffee, Kaninchen

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Karfiolschaum: 200 g Erdäpfel (mehligkochende Sorte, geschält), 200 g Karfiol, 150 ml Milch, 50 ml Obers, 25 g Butter, Salz, frisch geriebene Muskatnuss.

Für den gerösteten Karfiol und das Kaninchen: 60 g Butter, 400 g Karfiol (ca. 1/2 Kopf), 50 g Rosinen (in Wasser eingeweicht), Thymian, Salz, Pfeffer, 50 g geröstete Haselnüsse (ganz, ohne Haut*), 4 Stränge Kaninchenrücken.

Außerdem: Kaffeebohnen (im Mörser frisch gemahlen).

Zubereitung

Für den Karfiolschaum die Erdäpfel in 4 cm-Würfel schneiden. Karfiol in 4-5 cm-Röschen zupfen. Erdäpfel und Karfiol in Salzwasser weich kochen und abseihen. Mit Milch, Obers (ev. etwas Kochwasser) und der Butter zu einer glatten Masse mixen. Mit Salz und Muskatnuss würzen.

Die Masse durch ein Sieb passieren und in eine Siphon-Flasche füllen. Den Gerätekopf aufschrauben. Nacheinander drei Patronen in den Kapselhalter einlegen und das Gerät kräftig schütteln. Die Flasche im Wasserbad warm halten.

Den Kaninchenrücken zuputzen. Butter aufschäumen, das Fleisch in 2 cm-Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und ca. 30 Sekunden auf jeder Seite anbraten. Fleisch herausheben und beiseite stellen.

Den Karfiol in kleine Röschen zupfen. Karfiol in der Fleischpfanne bei moderater Hitze in etwa 5 Minuten goldbraun anbraten. Rosinen und grob gehackte Haselnüsse zugeben und kurz mitrösten. Fleisch wieder zugeben und kurz mitschwenken. In der Tellermitte anrichten. Mit Karfiolschaum auffüllen und mit gemahlenem Kaffee bestauben.

*Bei 160 °C auf einem Blech ohne Fett ca. 15 Minuten