



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Grilliertes Thunfischmedaillon mit eingelegten Tomaten**  
\*\*\*\*\*  
**Kaninchenroulade an Majoransauce, Waadtländerkartoffeln**  
\*\*\*\*\*  
**Recioto-Zabaione mit Sommerbeeren**

Zutaten: Zubereitung:

**Kaninchenroulade an Majoransauce, Waadtländerkartoffeln**

1 Stk	Lauch		Lauch klein schneiden, in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. 4 Majoran-zweige für die Garnitur beiseite legen und die Blättchen der übrigen fein hacken. Die Hälfte des Lauches mit der Hälfte des Majorans und der weichen Butter mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Lauch für die Kartoffeln und restlichen Majoran für die Brat-flüssigkeit beiseite stellen.
8 Zweig	Majoran		
35 g	Butter	weich	
	Salz, Pfeffer		
1 Stk	Kaninchenrücken	mit Bauchlappen	Kaninchenrücken quer halbieren und Rückgrat so auslösen, dass die Filetstücke verbunden bleiben. Fleisch mit der Aussenseite nach unten ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen und Lauch zwischen die Filets geben. Zur Roulade formen und binden. In Öl rundum goldbraun anbraten, Schalotten fein hacken und zusammen mit dem restlichen Majoran mitdünsten. Mit Fond ablöschen, während 20 Min. garen und regelmässig mit Bratflüssigkeit begiessen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratflüssigkeit durch das Sieb streichen, mit eisgekühlter Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3 dl	Kaninchenfond	aus den Abschnitten	
	Erdnussöl		
2 Stk	Schalotten		
100 g	Butter	eisgekühlt	
4 Stk	Kartoffeln, z.B. Désirée	mehlig gekocht	Kartoffeln schälen, in Julienne schneiden oder raffeln, mit dem restlichen Lauch mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 8 Küchlein formen, in Öl auf einer Seite bräunen, dann leicht pressen, damit die Kartoffeln zusammenkleben, wenden und auf der andern Seite bräunen. Saisongemüse nach Belieben zubereiten.
	Saisongemüse		

Anrichten:  
Roulade tranchieren und auf dem Saucenspiegel anrichten.  
Gemüse und Kartoffelküchlein dazu legen.