



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Herbstsalat von Kürbis, Parmaschinken und Parmesan

Kaninchen nach ligurischer Art mit Oliven und Tomaten

Gebackene Birnen gefüllt mit Mandeln und Schokolade, im Strudelteig

Zutaten:

Zubereitung:

Kaninchen nach ligurischer Art mit Oliven und Tomaten

1 Stk.	Kaninchen	in Stücke geteilt	Backofen auf 190°C vorheizen.
2 EL	Mehl		Kaninchen im Mehl wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Kaninchenstücke im Olivenöl einseitig goldbraun anbraten. Umkehren und zusammen mit dem Rosmarin und dem Knoblauch weiter braten, bis der Knoblauch weich, aber nicht angebräunt ist. Weisswein dazugießen und aufkochen. Die restlichen Zutaten dazugeben.
4 EL	Salz und Pfeffer		
1 Zweig	Olivenöl		
6 Stk.	Rosmarin		
4 dl	Knoblauchzehen		
4 Stk.	Weisswein		
1 Handvoll	Sardellenfilets		Im Backofen bei 190°C 25 Minuten zugedeckt schmoren. Kaninchenstücke warm stellen und die Sauce reduzieren. Abschmecken und wenn nötig nachwürzen.
3 Stk.	schwarze Oliven	mit Steinen	
	Tomaten	entkernt und fein gehackt	
1 l	Bouillon		Für den Risotto die Bouillon aufkochen.
20 g	Butter		Olivenöl und Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Sellerie dazugeben und andünsten.
2 EL	Olivenöl		
1 Stk.	Zwiebel	fein gehackt	Wenn die Gemüse weich sind, Reis dazugeben und unter ständigem Rühren Hitze erhöhen. Noilly Praz dazugießen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren. Bouillon unter ständigem Rühren nach und nach dazugießen, bis der Risotto bissfest und cremig-flüssig ist.
4 Stangen	Stangensellerie	fein gehackt	
2 Stk.	Knoblauchzehen	fein gehackt	
300 g	Risottoreis (z.B. Arborio)		Den Topf von der Hitze entfernen und Butter und Parmesan untermischen.
2 dl	Noilly Prat		
40 g	Butter		
80 g	Parmesan	gerieben	
	Salz und Pfeffer		