



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

### Capuns

\*\*\*\*\*

### Kaninchenkeule mit Polenta

\*\*\*\*\*

### Budin da paun (Brot pudding)

#### Zutaten:

#### Zubereitung:

#### Kaninchenkeule mit Polenta

4 Stk.	Kaninchenhalschenkel	ausgebeint
3 Stk.	Schalotten	
2 Zehen	Knoblauch	
3 TL	Thymian	
3 TL	Rosmarin	
3 TL	Majoran	
3 EL	Petersilie	
	Salz / Pfeffer	
3 EL	Olivenöl	
4 EL	Paniermehl	
5 dl	Hühnerbouillon	
20 g	Butter	
100 g	Bramata-Mais	
4 1/2 Stk.	Trockenbirnen	
1 Stk.	Tomaten	
3 EL	Butter	
1 Stk.	Karotten	
2 Stk.	Echalotten	
1 Bund	Thymian	
250 ml	Weisswein	
250 ml	Kaninchenfond	
250 ml	Vollrahm	

Die ausgebeinten Kaninchenhalschenkel in einer Plastikfolie flach klopfen

Die fein gewürfelten Schalotten und Knoblauchzehen im Öl andünsten. Die fein gehackten Kräuter dazugeben und mitdämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Und auskühlen lassen.

Die ausgekühlte Kräutermischung auf das flach ausgelegte Fleisch verteilen.

Mit Paniermehle bestreuen und das Fleisch einrollen. In Alufolie wickeln.

Auf einem Backblech oder in einer Gratinform im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten garen.

Aus der Folie nehmen, in etwa 1 cm dicke Tranchen schneiden und anrichten.

#### Polenta:

Bouillon mit der Butter aufkochen.

Mais und fein gewürfelte Trockenbirnen in die Bouillon geben und umrühren. Pfanne vom Herd nehmen und 45-60 Minuten zugedeckt warm stellen.

(Wenn die Polenta zu trocken ist, kann sie mit etwas Rahm verfeinert werden.

#### Sauce:

Tomate enthäuten, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Karotte und Echalotten fein hacken und in Butter andämpfen.

Thymian dazugeben und kurz mitdämpfen.

Weisswein dazugeben, aufkochen und reduzieren. Fonds dazugeben und ebenfalls reduzieren.

Die Sauce durch einen Sieb passieren.

Vor dem Anrichten die Sauce wieder heiss werden lassen und die Tomatenstücke dazugeben.

Rahm dazufügen und langsam aufkochen, evtl mit etwa Maizena binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Sauce warm halten.