



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 06.11.2014 – Tisch 1

Dipsauce aus Krebsfleisch

Soupe à l'oignon

Lapin sauté au Riesling

Crème brûlée à la fleur de sel

Lapin sauté au Riesling

Für 6 Personen

1	Stk	Kaninchen
6	Stk	Schalotten
1	EL	Mehl
7	dl	Riesling
300	ml	Sahne
100	g	Butter Sonnenblumen- oder Rapsöl Salz Pfeffer
400	g	Nudeln
350	g	Rosenkohl
18	Stk	Radieschen
125	g	Butter
1	EL	Schalotte (sehr fein gehackt)
0.5	TL	Zucker
0.5	TL	Weissweinessig
125	ml	Gemüsebouillon – evtl mehr
2	Stk	Kohlrabi
1	EL	Schnittlauch fein gehackt Salz und Pfeffer

Das Kaninchen zerteilen. Die Schalotten schälen und grob zerkleinern.

Die Kaninchenstücke salzen, pfeffern und mit den Schalotten anbraten, aber nicht bräunen. Das Mehl einstreuen, mit dem Riesling ablöschen und das Fleisch 45 Minuten garen. Die Sahne zugießen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu servieren wir Nudeln und in Butter geschmortes Gemüse.

In Butter geschmortes Gemüse

Zähe Blätter vom Rosenkohl entfernen. Wurzelende abschneiden und den Rosenkohl halbieren. Im kochenden Salzwasser zart blanchieren. Im kalten Wasser (besser Eiswasser) abschrecken und beiseite stellen.

Radieschen waschen, die Enden abschneiden und halbieren. 60g Butter in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze schmelzen. Schalotten in die Pfanne geben und 2 – 3 Minuten weich dünsten. Zucker, Weissessig, Radieschen zusammen mit 60ml Gemüsebouillon dazugeben und zugedeckt köcheln lassen, bis die Radieschen knackig-zart sind. Weitere 4 Minuten ungedeckt kochen, um die Radieschen zu glacieren.

Kohlrabi schälen und in 1cm breite Stangen schneiden und im Salzwasser zart kochen. Abtropfen und auf Küchenpapier trocknen lassen.

Restliche Bouillon in einer Sauteuse aufkochen. Die restliche Butter dazugeben und mit dem Schwingbesen zu einer glatten Emulsion rühren. Rosenkohl und Kohlrabi dazugeben und bei hoher Hitze 45 Sekunden kochen, Radieschen (und allfällige verbleibende Kochflüssigkeit) dazugeben und aufwärmen. Schnittlauch daruntertermischen und mit Salz, Pfeffer und einige Tropfen Essig würzen.