

Kaninchen-Rückenfilet im Speckmantel



Zutaten

(Rezept für 4 Personen)

450 g	Kaninchenrückenfilet
250 g	Kalbs- oder Geflügelfarce
100 g	rohe Entenstopfleber
16	Tranchen Kochspeck
	Wenig Salz und Pfeffer zum Würzen.

Zubereitung

- Die Entenstopfleber in kleine Würfel schneiden und mit der Farce vermischen.
- Je 4 Speckstreifen leicht überlappend auf einer Klarsichtfolie auslegen. Die Farce mit einem Spachtel auf allen vier vorbereiteten Speckstreifenflächen gleichmässig auftragen.
- Die Kaninchenrückenfilet in vier gleichschwere Stücke schneiden, darauf legen und fest in die Farce und Speckscheiben einrollen (Achtung Klarsichtfolie nicht miteinrollen!).
- Alle vier «Rollens» gut mit Klarsichtfolie einpacken und zum Schluss in Alufolie einwickeln und die Enden gut verschliessen

- Diese Rollen 25 Minuten in 60 Grad warmem Wasser ziehen lassen, 5 Minuten ruhen lassen.
- Vor dem Servieren auspacken und auf allen Seiten kurz anbraten, damit die Speckrollen Farbe erhalten und die feinen Brat-, Röstaromen dazu kommen.
- Jede Rolle in ca. 4–5 gleichmässige Tranchen schneiden und auf den Tellern anrichten.
- Dazu passt eine grobkörnige Senfsauce mit Moutarde de Meaux

(Brauner Fond mit etwas Senf verfeinert und mit Rahm leicht abbinden)

Beilagen

- Bramatapolenta oder Kartoffelstock
- Als Gemüse empfehlen wir Ihnen verschiedenfarbigen Blumenkohlsorten, dies gibt zusätzlich Farbe auf dem Teller.

Das Rezept stammt aus der Hand von Guy Wallyn, Küchenchef des Restaurants Weiher Schloss Bottmingen.

Weitere Infos: www.weiher Schloss.ch