

Kaninchenschenkel auf Fenchelpürée

Das Öl, mit vielen exotischen Gewürzen hergestellt, verleiht diesem Gericht einen einzigartigen Geschmack.

Ein Rezept von Sternekoch Thomas Bühner

Zutaten für 4 Personen

4 Kaninchenkeulen

Für das Gewürzöl:

1 Liter Olivenöl

5 EL Szechuan Pfeffer

4 EL Kümmel

4 Anissterne

1 Bund frischer Koriander

3 zerbröselte Zimtstangen

abgeriebene Schale von 5 Orangen

6 Knoblauchzehen

50 g frischer Ingwer, fein gerieben

2 Stangen Zitronengras, fein geschnitten

1 g Safran

Für das Fenchelpürée:

3 grosse Fenchelknollen

2 Schalotten

250 ml Halbrahm

Olivenöl

etwas Anisschnaps

Salz und Pfeffer

30 g geschlagener Rahm

Fenchelknollen und Schalotten in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen, dabei nur zum Rühren den Deckel vom Topf nehmen, um den Fenchel nach Möglichkeit gar zu dämpfen. Wenn die Feuchtigkeit verdunstet ist, mit etwas Anisschnaps ablöschen und mit möglichst wenig Sahne auffüllen, um die Fenchelwürfel darin gar zu kochen. Anschließend im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Vor dem Anrichten aufkochen und die geschlagene Sahne unterheben.

Für das exotische Würzöl alle Zutaten mit Ausnahme des Safrans mischen und zehn Minuten in dem zirka 80 Grad warmen Öl ziehen lassen. Nun das Gewürzöl passieren, den Safran zugeben und die Keulen zirka 20 Minuten bei 80-90 Grad schmoren.

Fenchelpürée auf Teller geben, die Keulen obenauf legen und mit wenig Olivenöl umgießen.

Dazu passen junge Bratkartoffeln mit Schale.

Weintipp: Dazu passt ein feifruchtiger junger Tempranillo aus Spanien oder ein süffiger Italiener aus Nord- oder Zentralitalien

Aus unserem Sortiment:

Las Retamas, Madrid

Cabernet Sauvignon, Gran Castillo

Don Carlos, Valencia

Barbera, Villa Carena, Piemont

Rubillo, Lazien