

Gratiniertes Kartoffelpüree mit Fontinakäse und weißer Trüffel

Zutaten für 6 Portionen

Weißer Trüffel*
200 g mehligere Kartoffeln
Salz
100 g Butter
Milch
100 g Fontinakäse
Pfeffer
Muskatnuss
125 ml Schlagobers (Sahne)

** 10 g pro Portion ist für das Zwischengericht eine reichliche Gabe*

Fontina Dieser Almkäse aus Italien wird aus Rohmilch von Kühen hergestellt und reift in Stollen, die eine gleichmäßig kühle Temperatur gewährleisten. Je nach Alter hat der Käse einen anderen Charakter. So präsentiert er sich in der Jugend mit feinem Milcharoma, schmelzendem Teig und einem an Wiesenkräuter erinnernden Duft. Mit zunehmendem Alter wird der Teig härter, der Geschmack nussiger und das Aroma gewinnt an Würze. Fontina-Käse ist eine geschützte Bezeichnung, die die Herkunft aus dem italienischen Aostatal garantiert.

Trüffel wie auf Seite 72 beschrieben putzen.

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Kartoffeln abseihen, ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter und so viel heiße Milch einarbeiten, dass ein cremiges Püree entsteht. Käse kleinwürfelig schneiden oder fein reiben und unter das Püree heben. Püree mit Salz, Pfeffer und einem Hauch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Obers steif schlagen. Püree auf Teller geben, auf jeden Teller ein wenig Obers geben. Teller in den vorgeheizten Backofen schieben und das Püree bei starker Oberhitze farbbegebend überbacken.

Teller zu Tisch bringen (Vorsicht: heiß!), Trüffel mit Hilfe eines speziellen Hobels hauchdünn und so reichlich wie es das Budget erlaubt auf das Püree hobeln.

Anmerkung: Außerhalb der Trüffelsaison und wenn das Gericht nicht ganz so exklusiv werden soll, kann man statt der Trüffel auch knackige Steinpilze auf das Püree hobeln.



Kaninchen in Senfsauce mit Steinpilzen und Pak-Choi

Zutaten für 6 Portionen

1 Kaninchen (ca. 1,5–2 kg)
2 Zwiebeln
1 Karotte
1 Stange Sellerie
Salz
Pfeffer
glattes Weizenmehl
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
2 TL Tomatenmark
60 ml Weißwein
250 ml Kalbsjus*
1 EL Pommery-Senf
6 Javapfefferkörner
1 unbehandelte Zitrone
1 Eiklar (Eiweiß)
200 g Kateifiteig*

STEINPILZE

100 g Steinpilze
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

PAK-CHOI

6 kleine Pak-Choi
Salz
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Pfeffer

* *Im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich*

Kaninchen teilen: Schultern und Keulen vom Rumpf schneiden, das Fleisch des Rückens auslösen. Zwiebeln klein schneiden, Karotte und Sellerie schälen bzw. putzen und in Stücke schneiden.

Kaninchenschultern und -keulen salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in Olivenöl farbgebend anbraten. Gemüse und Knoblauch in die Pfanne geben und sanft rösten. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Alles mit Wein ablöschen. Wein ein wenig einkochen, Jus zugießen. Kaninchenschultern und -keulen mit Senf einreiben und in den Saucenansatz legen. Pfefferkörner und 1 TL geriebene Zitronenschale dazugeben. Einen Deckel auf den Topf geben, dabei einen guten Spalt unbedeckt lassen. Topf in den Backofen schieben und das Fleisch bei 180 °C garen, währenddessen immer wieder mit Saft übergießen. Falls die Flüssigkeit zu wenig wird, Wasser nachgießen (das Fleisch ist ausreichend gegart, wenn es sich leicht von den Knochen lösen lässt; die Gardauer beträgt ca. 45 Minuten). Kurz vor Ende der Garzeit ein paar Tomaten zugeben und mitschmoren. Kaninchenschultern und -keulen aus dem Topf nehmen, Sauce durch ein Sieb gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilze putzen, möglichst wenig oder gar nicht waschen und in Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein hacken. Schalotte und Pilze in Olivenöl braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Vom Pak-Choi die äußeren Blätter und Wurzelansätze entfernen. Pak-Choi in Salzwasser überkochen, abtropfen lassen, in Olivenöl und Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Kaninchenrücken die Haut abziehen. Fleisch salzen, pfeffern und mit Eiklar bestreichen. In Kateifiteig einrollen und in Olivenöl bei mäßiger Hitze und unter öfterem Wenden braten, bis der Teig goldbraun ist.

Kaninchenrücken in Scheiben schneiden. Fleisch mit Pilzen und Pak-Choi anrichten, mit Sauce überziehen.



Kateifiteig, der aufgrund seiner Struktur auch „Engelshaar“ genannt wird, ist eine Spezialität der griechischen Küche. Er wird üblicherweise für die Zubereitung von Süßspeisen verwendet, kann aber auch in der pikanten Küche vielseitig eingesetzt werden; zum Beispiel für Kaninchen, wie rechts gezeigt, aber auch für die knusprige Umhüllung von Fisch- und Meeresfrüchten. Der Weg zum selbstgemachten Kateifiteig wäre übrigens ein dornreicher, weshalb man besser (wie auch beim gezogenen Strudelteig) zum Fertigprodukt greifen sollte.

