

Kaninchenrücken im Kräuterpfannkuchenmantel auf gebratenem Spargel

(für 4 Personen)



Kaninchenrücken:	400 g	Kaninchenrückenfilet o. 4 Stck.
	200 g	Putenfleisch
	20 ml	Portwein, trocken
	100 ml	Sahne
	50 g	Butter
		Salz, Pfeffer
Pfannkuchen: (reichen für 8 PAX)	3 Stk.	Eier
	130 g	Mehl
	200 ml	Milch
		Blatt Petersilie
		Salz, Pfeffer, Muskat
Spargelgemüse:	350 g	Spargel
	30 g	Butter
	2 EL	Weißwein
	½ Stk.	Zitrone
	50 ml	Sahne
	50 ml	Geflügelbrühe
	20 g	Schalotten
		Zucker, Salz, Muskatnuss
Garnitur:	4	grüne Spargelspitzen

Zubereitung:

- Kaninchenrückenfleisch sauber parieren und kalt stellen
- Putenfleisch fein würfeln, salzen, mit etwas Portwein marinieren und anfrieren lassen.
Anschließend mit gekühlter Sahne zu einer Farce kuttern, durch ein Passiersieb streichen und abschmecken
- Blattpetersilie waschen, trocknen und sehr fein hacken
- aus Vollei, Mehl, Milch, Gewürzen einen Pfannkuchenteig herstellen und mind. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Danach die gehackten Petresilie dazugeben und in einer mittleren Pfanne in Butter hellbraune Pfannkuchen ausbacken
- ausgekühlte Pfannkuchen mit etwas Farce bestreichen und die gewürzten Kaninchenrücken darin einrollen. Im Kombidämpfer bei ca. 160°C endgaren (Kerntemperatur max. 60°C)
- Spargel schälen und in Zitronenwasser aufbewahren. Anschließend aus den dickeren Teilen leicht schräge Scheiben schneiden. Die Endstücke grob klein schneiden. Schalottenscheiben in etwas Butter anschwitzen - keine Farbe nehmen lassen - Endstücke dazugeben mit dem Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit Geflügelbrühe und Sahne aufkochen lassen. Soße mixen, passieren und abschmecken.
- rohe Spargelscheiben in Butter leicht gross anbraten und mit Salz und einer Prise Muskat würzen.
- gebratene Spargelscheiben in der Tellermitte anrichten, grüne Spargelspitzen anlegen, Spargelsoße sehr schaumig aufmixen und Schaum darüber verteilen und die schräg angeschnittenen Kaninchenrücken darauf anrichten