

Brioche mit Kaninchen, Lardo-Schaum und Feldsalat

Zutaten für die Brioche (für 4 Personen):

- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 500 g Weizenmehl
- 2 Eier
- Salz
- 150 g weiche Butter

Hefe in Wasser auflösen, Zucker hinzufügen. Mehl, Eier und 1 Prise Salz dazugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Dabei die Butter nach und nach einarbeiten.

Eine Kastenform einfetten, mit etwas Mehl ausstäuben, den Hefeteig hineingeben und an einem warmen Ort circa 30 Minuten gehen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) 45 Minuten backen und auskühlen lassen. Nicht im warmen Zustand anschneiden.

Zutaten für das Fleisch:

- 4 Kaninchenrücken-Filets
- 100 g Butter
- 4 TL neutrales Pflanzenöl
- 4 Zweige Rosmarin
- Pfeffer
- Salz

Die Silberhaut vom Kaninchenfleisch entfernen, die Filets plattieren und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Nadeln von der unteren Hälfte der Rosmarin-Zweige abstreifen und die Stiele anspitzen. Fleisch zu Röllchen aufwickeln und mit den Zweigen feststecken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten, auf einen Teller legen und im Ofen bei circa 80 Grad (Ober-/Unterhitze) 10 Minuten zu Ende garen. Die Pfanne mit dem Bratensatz zur Seite stellen, sie wird noch für den Lardo-Schaum benötigt.

Zutaten für den Lardo-Schaum:

- 300 g Lardo
- 100 ml weißer Portwein
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 125 g kalte Butter
- 1 TL grobes Meersalz

Lardo-Speck in kleine Würfel schneiden und in einem heißen Topf ausbraten. Nach 6-10 Minuten mit weißem Portwein ablöschen. Nun die Pfanne mit dem Kaninchen-Bratensatz erhitzen und mit dem Lardo-Portwein-Gemisch ablöschen. Milch und Sahne hinzufügen, alles einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Butter mit einem Schneebesen oder einem Pürierstab in die Soße einarbeiten und aufschäumen. Mit Salz abschmecken.

Zutaten für den Feldsalat:

- 300 g Feldsalat
- 0,5 Granatapfel
- 6 EL Traubenkernöl
- 6 EL Himbeer-Balsamico

- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz

Feldsalat waschen und trocknen. Granatapfelkerne herauslösen. Für das Dressing Traubenkernöl, Himbeer-Balsamico, Zucker und Salz mischen. Die Granatapfelkerne hinzugeben.

Fertigstellen und servieren:

- 100 g Butter
- 200 g eingelegte Artischocken
- Piment d'Espelette
- Kresse

Circa 2 cm dicke Scheiben von der abgekühlten Brioche abschneiden, Kruste entfernen und aus einer Scheibe circa 3-4 cm breite Rechtecke schneiden.

Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen, Brioche-Stücke darin von beiden Seiten goldbraun abraten. Artischocken abtropfen lassen und halbieren. Kurz mit in die Pfanne geben und vorsichtig mit Piment d'Espelette würzen – alternativ mit Chili-Pulver.

Nun wird das Gericht zum "Aromenteller" zusammengebaut. Brioche auf einen Teller legen, Kaninchenrücken daraufgeben (je nach Belieben vorher Rosmarinzweige entfernen), mit Artischocken-Hälften belegen.

Den Feldsalat mit dem Dressing vermengen und auf der Komposition platzieren. Pro Teller 1 EL Dressing über das Gericht träufeln.

Die Lardo-Soße nochmal aufschäumen und pro Teller 2 EL über allen Komponenten verteilen. So können mit jedem Bissen alle Aromen erfasst werden.

Sendetermin: 02.04.2023

Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen