



Kaninchenkeule mit exotischen Gewürzen gegart

Zutaten

für 6 Personen

6 Kaninchenkeulen
Salz, Pfeffer

Für das Gewürzöl

1 l. Olivenöl
5 Eßl. Szechuan Pfeffer
1 g. Safran
4 Eßl. Kümmel
4 Anissterne
1 Bund frischer Koriander
3 zerbröselte Zimtstangen
Abgeriebene Schale von 5
Orangen
6 Knoblauchzehen
50 g. frischer Ingwer
(fein geschnitten)
2 Stauden Zitronengras
(fein geschnitten)

Fenchelpürée

3 große Fenchelknollen
2 Schalotten
250 ml Sahne
Olivenöl
Pernod
Salz, Pfeffer
30 g. geschlagene Sahne

Zubereitung

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 Pernod ablöschen und mit möglichst wenig Sahne auffüllen, um die Fenchelwürfel darin garzukochen. Anschließend im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Vor dem Anrichten aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und die geschlagene Sahne unterheben.

Für das exotische Gewürzöl alle Zutaten, mit Ausnahme des Safran, mischen und 10 Minuten in dem ca. 80°C warmen Öl ziehen lassen. Nun das Gewürzöl passieren, den Safran zugeben und die Keulen ca. 20 Minuten bei 80°C - 90°C schmoren.

Zum Anrichten das Fenchelpürée auf den Tellen geben, die Keulen obenauf legen und mit wenig Olivenöl umgiessen.

Als Gemüse empfehle ich jungen Fenchel, Broccoli und Tomatenviertel, die in wenig Gewürzöl ca. 3 Std. bei 80°C im Backofen „getrocknet“ werden. Als Kartoffelbeilage : junge Kartoffeln kochen und mit der Schale braten.

