

Confierte Kaninchenkeule aus dem „Pott“ auf Vanille-Graupen-Risotto mit Grubensalz

Zutaten für 4 Personen

4 Stck Kaninchenkeulen
1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie
1 Zehe junger Knoblauch
¼ Sellerieknolle
4 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
1 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Sternanis
10 Pimentkörner
ca. 800 g Gänsefett
Salz, Pfeffer, Piment,
etwas Grubensalz, Olivenöl
120 g Perlgraupen, gut ausgewaschen
30 g Butter
30 g Parmesan
2 fein gewürfelte Schalotten
1 TL Lebkuchengewürz
¼ l Hühnerbrühe
etwas Weißwein
jungen Lauch und Kalbsjus als Garnitur

Zubereitung:

Die Kaninchenkeulen nebeneinander in einen Topf einlegen. Das gewürfelte Gemüse, die Kräuter und Gewürze zugeben. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark bei Seite legen. Die leeren Schoten mit zu den Kaninchen. Die Keule ganz mit flüssigem Gänsefett bedecken und den Topf für ca. 1 Stunde in den 150 °C heißen Ofen geben. Dort garen die Keulen schön langsam und werden so sehr zart.

Die fein gewürfelten Schalotten in wenig Olivenöl glasig anschwitzen. Die Graupen zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Immer nur so viel Brühe aufgießen, dass die Graupen eben bedeckt sind. So lange Brühe auffüllen, bis die Graupen gar sind.

Von der Flamme nehmen und Butter, Parmesan, Lebkuchengewürz und das Vanillemark zugeben. Einige Minuten so stehen lassen und dann alles glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den jungen Lauch in einer Pfanne mit etwas Butter, Salz und Pfeffer glasieren. Beim Anrichten etwas Grubensalz auf die Kaninchenkeule streuen. Mit Kalbsjus garnieren.