

Kaninchenrücken im Auberginenmantel mit Pfifferlingen und Süßkartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

4 Stck Kaninchenrückenstränge
1 Aubergine
200g Pfifferlinge
50g Geflügelfarce
200g geschälte Süßkartoffeln
1/8l Kalbsjus
2 Zweige Thymian
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die parierten Kaninchenrückenstränge mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten. Die Aubergine der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden und überlappend nebeneinanderlegen.

1/3 der Pfifferlinge grob zusammenhacken und kurz in einer sehr heißen Pfanne ansautieren. Unter die Fleischfarce mengen und diese dann auf die 4 Auberginenmatten verteilen und glattstreichen. Die Kaninchenfilets daraufsetzen und einrollen. In Plastikfolie eindrehen und etwa 1/2 Stunde liegenlassen. So bleibt die Roulade beim Braten in Form.

Für das Püree die Süßkartoffeln in Salzwasser weichkochen. Abgießen und einmal in der Sahne aufkochen. Im Mixer sehr fein pürieren und abschmecken. Die Kaninchenroulade in Olivenöl von allen Seiten anbraten und für ca. 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben.

Die Pfifferlinge in einer sehr heißen Pfanne mit wenig Olivenöl kurz ansautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Roulade aufschneiden mit Süßkartoffelpüree und den Pfifferlingen anrichten und mit Kalbsjus umgießen. Mit einem Thymianzweig garnieren.