



Rezept

Kaninchenroulade, Flan mit Brokkoli aus Creazzo

Zutaten für 4 Personen

Hasenroulade:

- 1 800g Kaninchenrücken
- 1 Schweine-Fett Netz
- 200 g Lardo aus Colonnata
- 500 g Kalbsbraten-Sauce (gekauft) oder Kaninchenjus (selbstgemacht)

Broccoli Törtchen:

- 600 g Broccoli
- 3 Eier
- 150 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

Radicchio-Marmelade

- 400 g Radicchio tardivo aus Treviso g.g.A.
- 160g Zucker
- Balsamico Essig

Zwiebel

- 2 weiße Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Den Kaninchenrücken von den Knochen befreien und offen auf ein Brett legen. Den Rücken mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen und mit Lardo Streifen bedecken. Anschließend den Rücken so rollen, dass der Lardo eingerollt wird. Nun Frischhaltefolie ausbreiten, darauf, dass auf die Größe der Kaninchenrollen zugeschnittene, Schweine-Fett Netz ausbreiten und die Rollen mitsamt der Frischhaltefolie umwickeln und sie wie Bonbons verschließen. Anschließend bei 60 Grad für 3 Stunden im Ofen dämpfen und danach im Eiswasser schockkühlen.

Blanchieren Sie den Brokkoli in Salzwasser, sobald sie gekocht sind, legen Sie sie in Eiswasser zum Schockkühlen. Anschließend den abgekühlten Brokkoli mixen und Eier und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gießen Sie die Mischung in eine gebutterte Form und backen Sie sie bei Heißluft bei 80°, oder bei Umluft bei 180° für 40 Minuten. Anschließend die Brokkoli Stempel ins Wasserbad geben.

Den Radicchio-Kopf nach dem Schälen sehr fein schneiden und in einer Pfanne mit Zucker und Balsamico-Essig kochen. Etwa eine halbe Stunde kochen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Anschließend die Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne solange braten bis die Ränder gut geröstet sind, dann die Zwiebeln 1 Stunde lang bei 140° in den Ofen geben. Anschließend die Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Einmal abgekühlt können Sie die einzelnen Zwiebelschichten voneinander trennen, die später als Behälter für das Zwiebelpüree dienen.

Die restlichen Zwiebelschichten in den Mixer geben und mit Olivenöl mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teller anrichten und warm servieren



Filippo Zoncato
Chefkoch