Kaninchenkeule geschmort auf Pfeffernudeln und Brennnesselblattgemüse im Rosmarinaufguss

Kategorien:	Fleischgerichte, Kaninchenfleisch, Schmorgerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für die Kaninchenkeulen:

4 Kaninchenkeulen
2 geschälte Frühlingszwiebeln
8 geschälte Knoblauchzehen
4 Zweige Rosmarin
80 g Butter
30 g Olivenöl
150 ml trockener Weißwein
2 l Geflügel oder Kalbsfond
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Nudeln:

400 g Mehl (evtl. doppelgriffiges Mehl oder 00 Mehl)
4 Eier
20 g bunte Pfefferkornmischung im Mörser grob bis fein zerstoßen
1 Prise Salz
1 EL Olivenöl

Für das Brennnesselblattgemüse:

300 g frisch gesammelte, kleine, gewaschene Brennnesselblätter
4 Stück Frühlingslauch
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Zubereitung

In einem flachen Topf die Kaninchenkeulen in Olivenöl von allen Seiten gut anbraten.
Frühlingszwiebeln klein schneiden und mit der Butter zusammen leicht Farbe nehmen lassen.
Mit Weißwein ablöschen, salzen und pfeffern, den Weißwein reduzieren bis das Fleisch wieder leicht Farbe annimmt.
Fond angießen, die Hitze reduzieren und ca. 30 Minuten leicht simmern lassen.
Rosmarinnadeln und Knoblauch grob gehackt dazugeben und nochmals 30 Minuten schmoren lassen.
Falls die Flüssigkeit zu stark einreduziert sein sollte, wieder etwas Fond oder Wasser zugeben.
Die fertigen Fleischstücke auf einen Teller legen und zugedeckt im Backofen bei max. 50 - 70 Grad Celsius warm stellen.
Die Soße durch ein feines Sieb gießen und eventuell nachschmecken.
Fertig ist der Aufguss.

Für die Nudeln Mehl, Eier, Pfeffer, Salz und Olivenöl vermischen und ca. 5 Minuten kneten.
Den Teig abdecken und eine Stunde kühl stellen.
Den Teig leicht mehlen, in vier Portionen zerteilen und in der Nudelmaschine ausrollen und auf die gewünschte Nudelstärke schneiden.
Im kochenden Salzwasser kurz blanchieren, abgießen und direkt servieren oder abschrecken und später wieder erwärmen.

Die Brennnesselblätter blanchieren, im Eiswasser abschrecken, abgießen, leicht ausdrücken und auf Küchenpapier trockenlegen.
Den Frühlingslauch auf Ringe schneiden.
Einen passenden Topf mit Knoblauch abreiben und auf das „Feuer“ stellen.
Olivenöl hineingeben, die Brennnesselblätter und den Frühlingslauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Anrichten:
In vier vorgewärmte tiefe Teller zuerst das Brennnesselgemüse portionieren.
Darauf die (evtl. wiedererwärmten) Pfeffernudeln drehen und darauf die Kaninchenkeulen legen.
Den Aufguss gut erhitzen und die Teller über die Kaninchenkeulen aufgießen.
Mit einem Rosmarinzweig dekorieren und servieren.