

Kaninchen mit Gnocchi, Cannoli und knuspriger Aubergine

VON SANDRA ANNA CHRISTEN UND ANJA STRAßBURG
GEWINNER DER COOKING STAR VORRUNDE IN BERLIN



Zutaten

Für 4 Portionen

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 600 g Kaninchenrücken | 3 Eier |
| 4 rote Zwiebeln | 30 ml Marsala |
| 3 EL Rotweinessig | Sonnenblumenöl zum Frittieren |
| 2 Knoblauchzehen | 360 g Burrata |
| Olivenöl | 2 Blatt Gelatine |
| Salz | 100 g Sahne |
| Pfeffer | 2 Baby-Auberginen |
| 250 g mehliges Kartoffeln | 2 EL Pangratato |
| 360 g Mehl Typ 550 | 1 Zweig Petersilie |
| Muskatnuss | 1 TL Fenchelsamen |
| 150 g ungeschälte Mandelkerne | 2 Fenchel |
| 2 Bund Basilikum | 1 EL Akazien Honig |
| 150 g Parmesan | 1 Schuss weißer Wermut |
| 2 Zitronen | 20 Cherry-Tomaten |

DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

EatSmarter!

Miele

Tafelberg
ALDI

ALDIANA
LIFE DESIGN

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Garofalo
LA PASTA DI GRACCIANO

S.PELLEGRINO

Sauvignat
BIO

PONTI
SINCE 1887

Zubereitung

1 Kaninchenrücken parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten und im Ofen bei 80 Grad ziehen lassen.

2 Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe schälen, in Ringe schneiden, ca. 10 Minuten im kalten Wasser einweichen und abgießen. Anschließend in einer großen Pfanne mit etwas Salz für 15 Minuten dämpfen. Dabei den Deckel drauflassen. Olivenöl dazugeben und weitere 15 Minuten mit Deckel schmoren. Den Kaninchenrücken in die Pfanne legen und weiter ziehen lassen. Mit Essig und etwas Wasser den Bratensatz lösen und einkochen lassen. Das Fleisch herausnehmen und ruhen lassen.

3 Für die Gnocchi die Kartoffeln mit Schale kochen, auskühlen lassen und pressen. Kartoffeln mit 80 g Mehl, Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig vermengen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig Gnocchi formen und in heißem Wasser gar ziehen lassen.

4 Für das Pesto die Mandelkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend in einem Mörser zerkleinern. In ein Schälchen geben. Knoblauchzehe schälen, ebenfalls im Mörser zerkleinern und zu den Mandeln mischen. Mit dem Basilikum genauso verfahren. Den Parmesan reiben und mit Olivenöl und etwas frischem Zitronensaft unter das Pesto geben. So viel Olivenöl hinzufügen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Für die Cannoli-Röllchen 2 Eier mit 3 EL Olivenöl und Marsala aufschlagen. 250 g Mehl unterheben und die Masse zu einem Teig formen. Eine Stunde ruhen lassen. Den Teig zu einer Rolle formen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden und Kreise daraus ausrollen. Sonnenblumenöl zum Frittieren auf 180 Grad erhitzen. Die Teig-Kreise um eine geölte Form wickeln und in dem Öl goldgelb ausbacken.

6 Burrata, Sahne und 40 ml Olivenöl in einer Schüssel mit einem Stabmixer pürieren. Zitrone heiß abwaschen, mit Küchenpapier trocken reiben und die Schale fein abreiben. Burrata-Masse mit Salz, Pfeffer und Zitronen-Abrieb abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit unter die Masse geben. Espuma in die Flaschen füllen und kalt stellen. Die Cannoli-Röllchen damit füllen.

7 Auberginen längs halbieren und salzen. Fenchelsamen im Mörser zerstoßen, Petersilie fein hacken und etwas Zitronenschale abreiben. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die

DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

EatSmarter!

Miele

Tafelberg
Künstler

ALDIANA
LIFE FOOD

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Garofalo
LA PASTA DI GRACIANO

S.PELLEGRINO

Sauvignat
BIO

PONTI
SINCE 1887

Auberginenscheiben darin scharf anbraten. Pangratato, Fenchelsamen, Petersilie und Zitronenabrieb mischen. Das Mehl auf einen flachen Teller geben und das Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen. Auberginenscheiben erst in dem Mehl, dann in Ei und zum Schluss in der Pangratato-Mischung panieren. Die panierten Scheiben in heißem Olivenöl ausbacken.

7 Den Fenchel der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Mit Honig und dem Saft einer halben Zitrone glasieren. Fenchel mit Wermut ablöschen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

8 Cherry-Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Tomaten mit Olivenöl beträufeln, salzen und im Ofen 40 Minuten bei 150 Grad backen.

9 Alle Komponenten auf einem Teller anrichten.

WEITERE INFORMATIONEN ZUM COOKING STAR: www.eatsmarter.de/cookingstar

DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

EatSmarter!

Miele

Tafelkünstler

ALDIANA
LIFE FITNESS

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Garofalo
LA PASTA DI GRAGNANO

S.PELLEGRINO

Sauvignat
BIO

PONTI
SINCE 1887