

Kaninchenschlegel mit Wirz, Kastanien und Speck

Zutaten

4 Kaninchenschlegel, ausgebeint und flach geklopft 2 Wirzblätter, blanchiert 100g Hühnerfleisch (Brust) 1dl Rahm Salz, Pfeffer 100g getrocknete Kastanien, weich gekocht und gehackt 2 Rohessspeck-Scheiben, in Streifen geschnitten Olivenöl zum Bestreichen je 1 Zweig Petersilie, Rosmarin, Salbei und Thymian, Blättchen fein gehackt Olivenöl zum Anbraten 1 dl leichte Geflügelbouillon 1 EL Weisswein

Gemüse
2 kleine Kartoffeln, geschält und in Schnitze geschnitten 2 Karotten, geschält und tourniert 2 Artischocken, Blätter auf 1/3 gekürzt, in Schnitze geschnitten und Heu entfernt Olivenöl zum Braten

Garnitur
4 Thymianzweige

Zubereitung

Kaninchen: Schlegel mit einem halben Wirzblatt belegen. Hühnerfleisch mit dem Rahm im Küchencutter pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den Kastanien und dem Speck auf das Wirzblatt geben. Schlegel zusammenrollen und binden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Öl bestreichen und mit Kräutern bestreuen. In wenig Öl rundum goldbraun anbraten, in Alufolie einschlagen und die Pfanne beiseite stellen. Schlegel im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 14 Min. garen. Bouillon und Wein in die beiseite gestellte Pfanne geben. Bratfond lösen, leicht einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schlegel kurz vor dem Anrichten in fingerdicke Scheiben schneiden. Gemüse: Mischen und im Öl knackig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Fleischscheiben auf den Teller legen und daneben eine Portion Gemüse anrichten. Mit Jus umgiessen und mit Thymian garnieren.