

frei nach Rezept von WDR-Koch Helmut Gote

Kaninchenroulade

für 2 Personen

Zutaten

1 Kaninchenrücken mit Bauchlappen, 5 Zweiglein frischer Tymian, 1 Knoblauchzehe, 20 g Butter, 50ml Weißwein, 400 ml Sahne, 1 Esslöffel scharfer Senf, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

1. die Kaninchenrücken beim Metzger so bestellen, daß der Bauchlappen noch daran hängt. Wenn`s nicht klappt, ist`s aber auch kein echtes Problem, nur das Einwickeln wird schwieriger weil das Rückenfleisch vielleicht wegflutscht
2. Backofen auf 150° C vorheizen
3. Bauchlappen mit daran hängendem Rückenfleisch auf dem Brett ausbreiten und dünn mit Senf bestreichen
4. die Bauchlappen leicht salzen und pfeffern, die Knoblauchzehe sehr fein hacken und ebenfalls gleichmäßig auf dem Bauchlappen verteilen
5. die Tymianblättchen gegen den Strich vom Zweig abstreifen und ebenfalls auf dem Bauchlappen verteilen
6. nun das Rückenfleisch in den Bauchlappen eng einrollen und die Rouladen mit Bratfaden zusammenbinden bzw. mit Rouladenspießen zusammenstecken
7. in der Pfanne die Butter leicht braun werden lassen und die Rouladen rundherum leicht anbräunen
8. die Rouladen aus der Pfanne nehmen, von außen leicht salzen und pfeffern und in feuerfester Schale im Backofen während 30 Minuten fertig garen
9. währenddessen den Bratensatz mit der Hälfte des Weißweins ablöschen, die Hälfte der Sahne zugeben und alles reduzieren lassen.
10. nach 10 Minuten den Rest des Weines und der Sahne zugeben und ebenfalls reduzieren lassen.
11. wer es lieber leichter'hätte, verwendet nur die Hälfte des Weines und der Sahne
12. zum Servieren den Bratfaden bzw. Spieß entfernen, die Rouladen in daumendicke Scheiben schräg schneiden und mit der Sauce beträufeln

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Kartoffelgratin mit Spinat

