



LEONHARD BADER
KULINARIK

LINSENVELOUTÉ MIT WACHTEL, KANINCHEN UND PERIGORD TRÜFFEL

ZUTATEN

(FÜR 4 PERSONEN)

FÜR DAS VELOUTÉ:

200g grüne Linsen
1l Geflügelfond
1 Schalotte
1 Thymianzweig
1 Lorrbeerblatt
etwas Knoblauch
50g Olivenöl

FÜR DEN ZWEITEN ANSATZ:

Lauch, Sellerie, Karotte in Würfel
50g Butter
Balsamicoessig
(mind. 7 Jahre alt)
Trüffeljus
Salz, Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE WACHTEL:

1 Wachtel (2 Brüste)
Schweinenetz
100g Maishähnchenbrust
20g Geflügelleber
1 Schalotte
130g Sahne
Portwein, Cognac, Salz, Pfeffer
100g Wachteljus

FÜR DEN WIRSING:

100g Wirsing gehackt
20g Butter
100g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuß

FÜR DEN KANINCHENRÜCKEN:

1 Kaninchenrücken (2 Filets)
Karotte und Sellerie (Würfel)
Trüffelbrunoise
100g Kaninchenjus

FÜR DIE FARCE:

30g grünen Speck
20g Schweinenacken
20g Kalbskeule
10g Stopfleber
10g Geflügelleber
1 Eigelb
½ Schalotte
10g Butter
Gewürzsalz, Pfeffer
Salz, Portwein, Cognac
Trüffeljus
100g Trüffeljus

WEITERE REZEPTE UNTER
das-scheibenhardt.de/rezepte

ZUBEREITUNG

Die Linsen über Nacht in Wasser einweichen und abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf zergehen lassen, die in Würfel geschnittenen Schalotten darin anschwitzen, die Linsen dazugeben und mit dem Geflügelfond aufgießen, die Aromaten zugeben und ca. 1 – 1,5 Std. weichkochen. Anschließend die Hälfte der Linsen herausnehmen, den Rest mit Fond mixen. Den Lauch, Sellerie und Karottenwürfel in Butter anschwitzen und mit der Trüffeljus ablöschen, die Ganzen sowie die gemixten Linsen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Balsamicoessig nach Geschmack zugeben. Die Velouté wird in einem Kupfertöpfchen serviert.

Die Wachtelbrüstchen mit dem Brustknochen auslösen, von der Haut befreien und diagonal halbieren. Aus der Hähnchenbrust, der Leber und den gewürfelten Schalotten, welche vorweg in Portwein und Cognac gegart wurden, wird nun mit Hilfe eines Mixers unter Zugabe von Salz, Pfeffer und flüssiger Sahne eine homogene Masse bereitet. Diese durch ein feines Sieb streichen. Das Schweinenetz ausbreiten, trockentupfen und dünn mit Farce bestreichen und die Brüste darin einpacken. Die Brüste in Butterschmalz anbraten und 3-4 Minuten ruhen lassen, und auf dem gehackten, in Butter sautierten, in Sahne eingekochten und gewürztem Wirsing anrichten und mit etwas Trüffeljus nappieren.

Die in Butterschmalz rundum angebratene Kaninchenrückenfilets für 3-4 Minuten im 180°C heißen Ofen fertig braten. Die Filets herausnehmen und zur Seite stellen (3 Minuten ruhen lassen). Die Karotten und Selleriewürfel in die Pfanne geben, die Trüffelbrunoise zugeben, kurz anschwitzen und mit der Jus angießen. Die Gemüsejus in das Töpfchen geben und das in Scheiben geschnittene Filet darauf fächern und mit Kerbel garnieren.

Guten Appetit