

Kaninchenpastete mit Essigfrüchten und Tomatencoulis

Kategorie: Vorspeise, kalt

Rezept Nr.: 91

Portionen: 8

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Kaninchen	1 Stück	
Oliveöl	0,2 Liter	
Petersilie	1 Stück	
Rosmarin	0	
Schalotten	3 Stück	
Weißwein	0,25 Liter	

Zubereitung

1. Kaninchen entbeinen; Schalotten, Petersilie und Rosmarin klein hacken.

2. Kaninchenstücke mit der Schalotten-Kräutermischung und etwas Oliveöl mischen, salzen und pfeffern. Mit Weißwein und etwas Oliveöl auffüllen bis das Fleisch gerade bedeckt ist. Ca. 24 Stunden marinieren lassen, evtl. von Zeit zu Zeit wenden.

3. In Pastetenform schichten und mit der Marinade auffüllen. Ca. 1 Stunde bei 170° im Wasserbad im Ofen garen. Herausnehmen und die Pastete gut beschweren bis sie ausgekühlt ist, damit sie zusammenhält.

4. Mit dem eingekochten Sud aus den Knochen des Kaninchens, der mit dem Kochsud vermischt wurde, übergießen und ca. 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Der Kaninchensud muß evtl. mit 1 Teelöffel Gelatinepulver vermischt werden, damit die Masse gut geliert und ausreichend fest wird.

5. Anrichten auf einem Tomatencoulis (siehe dort) und mit in Essig eingelegten Rosinen oder Kirschen garnieren. Mit etwas Oliveöl übergießen und mit einigen Basilikumblättern verzieren.

Sehr gut paßt auch noch Auberginenmousse und/oder ein kleines Ratatouille ohne Aubergine, bei dem die Gemüse sehr klein geschnitten werden und nur knackig in etwas Oliveöl gedünstet und mit etwas Essig vermischt werden.

Kaninchenpastete mit Essigfrüchten und Tomatencoulis



Notizen
