

Papillote vom Kaninchenrücken

MIT TRÜFFEL-RISOTTO UND SAUCE À LA CAFÉ DE PARIS



Zutaten für 4 Personen:

4	Kaninchenrücken, ausgelöst, mit Bauchlappen
4	frische Nürnberger Bratwürstchen
4	Frühlingszwiebeln
1	kleine frische Knoblauchzehe, fein gewürfelt
200 g	Risotto-Reis
100 ml	Weißwein
5 EL	natives Olivenöl
100 g	eiskalte Butterwürfel
4 Blatt	Alufolie – à 18 x 18 cm

Von Lacroix benötigen Sie:

2 Gläser	Geflügel Fond, 400 ml
3–4 TL	Trüffel-Creme
1 Glas	Trüffel-Carpaccio
1 Beutel	Sauce à la Café de Paris

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln waschen, das Grün längs aufschneiden, blanchieren, trocken tupfen und zur Seite stellen, das Weiße fein würfeln. Das Brät der Nürnberger Würstchen aus der Haut lösen, jeweils in einen Kaninchenrücken einstreichen und mit einem Frühlingszwiebelgrün belegen. Die gefüllten Rückenteile fest aufwickeln, mit einem Spießchen fixieren und außen vorsichtig salzen und pfeffern. Die Alufolien auf einer Seite leicht einölen, Kaninchenrücken darauf legen und wie zu einem Bonbon fest aufwickeln, dabei die Enden mit einigen Umdrehungen verschließen.

Für das Risotto die weißen Frühlingszwiebelwürfel mit dem Knoblauch im restlichen Olivenöl anschwitzen, den Risotto-

Reis zugeben und alles miteinander kurz glasig dünsten. Den Reis zuerst mit dem Weißwein ablöschen, kurz einreduzieren, nach und nach mit dem heißen Geflügel Fond aufgießen und unter gelegentlichem Rühren zu einem geschmeidigen Risotto kochen. Die gewickelten Kaninchen-Papilloten ca. 15–20 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) schieben. In der Zwischenzeit die Trüffel-Creme ins Risotto geben, mit den Butterwürfeln glattrühren und warm zur Seite stellen. Die Sauce à la Café de Paris nach Packungsanweisung erwärmen, die Kaninchenrouladen aus der Folie wickeln, diagonal aufschneiden und zusammen mit dem Risotto, dem Trüffel-Carpaccio und der Sauce auf 4 Tellern anrichten.