

Nierenbraten vom Stallkaninchen im Reneklodensauce

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

| | |
|---|---------------------------|
| 30 g Kaninchenschinken (ersatzweise Geflügelschinken) | Reneklodensöbtle: |
| 10 g Sauerampfer | Kaninchenknochen |
| 1 Kaninchenrücken mit Rippenbogen | 80 g Karotten |
| 200 g Kaninchenfleisch aus der Keule | 60 g Stangensellerie |
| 150 ml Sahne | 100 g Schalotten |
| etwas Salz etwas Pfeffer aus der Mühle | 2 Knoblauchzehen |
| 8 Kaninchennieren | 200 g Renekloden |
| 20 g Butter | 30 g Butterschmalz |
| 1 Schweinenetz | 200 ml Pflaumenwein |
| 50 g Butterschmalz | 100 ml Holunderbeerensaft |
| | 300 ml Geflügelfond |
| | 1 EL Zucker |
| | 50 g Butter |

Zubereitung:

Nierenbraten vom Stallkaninchen im Reneklodensauce:

Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad/Gasherd: Stufe 2) vorheizen.

Kaninchenschinken in feinste Würfel schneiden. Sauerampfer in feine Streifen schneiden.

Kaninchenrücken mit Bauchlappen vorsichtig von der Karkasse trennen, Karkasse zur Seite legen.

Das Keulenfleisch und die Sahne in einen Küchenmixer geben und zu einer feinen Paste pürieren. Diese durch ein feines Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer würzen und umgehend kalt stellen.

Kaninchennieren mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten kurz in Butter anbraten, anschließend kalt stellen.

Die Kaninchenrücken mit Bauchlappen auf einem Schneidebrett ausbreiten. Die Kaninchenpaste mit Sauerampfer und Kaninchenschinken vermengen und in der Mitte der Kaninchenrücken verteilen, die Bauchlappen sollten dabei ca. 2 cm ohne Farce verbleiben.

Die Nierchen halbieren und gleichmäßig auf der Farce verteilen.

Den Kaninchenrücken zusammenrollen und anschließend in das Schweinenetz einwickeln.

Den Nierenbraten in Butterschmalz von allen Seiten anbraten und anschließend ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen zu Ende garen.

Reneklodensöbtle:

Für die Sauce Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad/Gasherd: Stufe 3 – 4) vorheizen.

Kaninchenkarkasse und Keulenknochen mit einem Schlagmesser zerkleinern, auf ein Backblech legen und ca. 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Karotten und Sellerie schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotten schälen und halbieren. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Renekloden vom Stein befreien und zu Spalten schneiden.

Butterschmalz in einem großen flachen Topf erhitzen und das Gemüse der Reihenfolge nach anrösten.

Die Karkassen aus dem Ofen holen, zum Gemüse geben und erneut rösten. Knoblauch hinzufügen und mit Pflaumenwein und Holunder Muttersaft ablöschen. Mit Geflügelfond auffüllen und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Sauce passieren, weiter köcheln lassen und auf 250 ml reduzieren.

In einer Pfanne Zucker leicht karamellisieren. Die Renekloden hinzufügen und mit Sauce auffüllen. Kalte Butter in Würfel schneiden und langsam in die Sauce rühren, bis sie gebunden ist.

Den Braten aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu passen Schupfnudeln.