Kaninchenkeule mit Morchelsauce

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

4 Kaninchenkeulen, à 200 g

½ EL Butter

20 g Morcheln, getrocknet

1 Rosmarinzweig

Morcheln in warmem Wasser einweichen, anschliessend halbieren und gut auswaschen. Kaninchenkeulen, Butter, Rosmarinzweig und Morcheln in einen Vakuumierbeutel geben und auf Stufe 3 vakuumieren. Dichtungspad auf die dickste Stelle kleben und Gargutsensor einstecken. Vakuumierbeutel auf den Gitterrost in den kalten Garraum geben und Gargutsensor in die Buchse stecken. Garen, bis die Kerntemperatur erreicht ist.

Vacuisine 65 °C, bis Garguttemperatur 65 °C (max 1 Std.)

Olivenöl

1 Schalotte

100 ml Weisswein

100 ml Rahm

1 EL Cognac

Salz

Pfeffer

Kaninchenkeulen aus dem Beutel nehmen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Zutaten auffangen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Keulen von allen Seiten scharf anbraten. Keulen warmstellen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Schalotten und Morcheln im gleichen Öl wie die Keulen scharf anbraten und mit Weisswein ablöschen. Sud vom Vakuumierbeutel dazugeben und auf die Hälfte einreduzieren. Zum Schluss Cognac und Halbrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps

Spitze Knochen vor dem Vakuumieren mit Alufolie einpacken, damit sie den Beutel nicht zerstechen.

Zubehör

Vakuumbeutel

Dichtungspad

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021