



© ZuGast 2015

Bilder Niklas Thiemann

Rezept Daniel Schimkowitsch

Rezept von Daniel Schimkowitsch aus ZuGast 13/2015



FÜR 4 PERSONEN

KANINCHEN-AAL | STABMUSCHELN KRÄUTERSUD

KANINCHEN

1 Kaninchenrücken, ausgelöst und geputzt
1 Romana-Salatkopf | Olivenöl | Zitronensaft | Salz | Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Kaninchenrückenfilet in vier gleich dicke Stücke schneiden und in einem Gefrierbeutel zu dünnen Carpaccioscheiben klopfen. Es ist unumgänglich, dass es sich um ganz frisches Fleisch handelt, da es sonst beim Klopfen kaputt gehen würde. Den Romana-Salat in feinste Streifen schneiden.

Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Den Salat damit marinieren und die Kaninchenscheiben auch damit einstreichen. Anschließend den Salat auf die Fleischscheiben legen und zu schönen Rollen drehen. Die Rollen alle auf eine Länge schneiden und kühlstellen.

KRÄUTERSUD

4 bis 6 Tomaten, ergibt 100 ml Tomatenwasser | 1 TL Salz

Tomaten würfeln, salzen, pürieren. Über Nacht durch ein Mulltuch abtropfen lassen.

1 Knolle Fenchel | 1 große weiße Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie | 2 große Knoblauchzehen | reichlich Salz

Die Gemüse in richtig stark übersalzenem Wasser ganz weich kochen. Abgießen und im Mixer ganz fein pürieren. Das Gemüsepüree mit dem Tomatenwasser vermengen.

1 Bund Schnittlauch | 100 ml Pflanzenöl
1 Bund Kerbel | 100 ml Pflanzenöl

1 Bund Basilikum | 100 ml Pflanzenöl
1 Bund Blattpetersilie | 100 ml Pflanzenöl
Salz

Die Kräuter jeweils getrennt mit dem Öl und etwas Salz mixen. Einzeln durch ein feines Sieb abpassieren und gut abtropfen lassen. Es entstehen grüne Kräuteröle.

Das Tomaten-Gemüse-Wasser mit den Kräuteroelen würzen. Die überschüssigen Kräuteroelen können sehr gut eingefroren werden.

STABMUSCHELN (SCHWERTMUSCHELN)

12 Stabmuscheln | 1 Knoblauchzehe
Olivenöl | Thymian | Salz

Die Muscheln mit etwas Knoblauch, Olivenöl, Thymian und Salz vacuumieren und 3,30 Minuten im Wasserbad bei 72°C garen. Aus dem Beutel nehmen und das Muschelfleisch herauslösen. Es soll der dicke Mittelmuskel übrig bleiben. Diesen halbieren.

VONGOLE

400 g frische Vongole (Venusmuscheln)
Forellenkaviar | Kräuter zum Garnieren
Die Muscheln mit Wasser bedeckt im Kühlschrank 24 Stunden lang wässern. Wie Austern öffnen und den Muskel auslösen. Den «Bart» entfernen.

Die Kaninchenrollen in die Mitte eines tiefen Tellers legen. Die Muscheln und den Forellenkaviar darauf geben und mit Kräutern garnieren. Den kalten Kräutersud kurz vor dem Servieren eingießen.