So wird das Rezept „Kaninchen-Triptychon“ von Chef Carlos Pineda zubereitet

ZUTATEN
Für 4 Personen

1 Kaninchen
70 cl Zuckerrohr-Guarapo
2 Avocados aus Mogán
300 g gelbe Batate aus San Mateo
60 g stark gerösteter Gofio aus Arguineguin
10 Cherry-Tomaten aus La Aldea
1 süße Morcilla (Blutwurst) aus Teror
200 g lila Kartoffeln
Blätterteig (Brick)
50 cl Sahne
Olivenöl aus Agüimes
Salz und weißer Pfeffer
Knoblauch und gemahlener Knoblauch
Basilikum
Limette
Knollensellerie
Lauch
Lorbeerblätter, Thymian, Salbei und Rosmarin
Rotwein

Vorbereitungen:

Das Kaninchen entbeinen (mit Ausnahme der Koteletten), dann den entbeinten Rücken von der entbeinten Keule trennen.

GranCanaria

ZUBEREITUNG

Zubereitung der Kaninchen-Bratensoße
Zwiebel, Karotte, Knollensellerie und Lauch zerkleinern und in einen Topf geben. Mit Olivenöl andünsten. Die Kaninchenknochen hinzufügen und bräunen, bis sie gut goldfarben sind. Dann Lorbeerblätter, Thymian und Salbei in den Topf geben, mit Rotwein ablöschen und reduzieren. 1 l Wasser und 70 cl Guarapo zugießen und 45 Minuten lang kochen.
Anschließend alles durch ein sehr feines Sieb streichen. Auf kleine Flamme stellen und 30 Minuten lang weiterdünsten. Zum Abbinden etwas Maismehl hinzufügen und zur Seite stellen.

Zubereitung der Avocadocreme
Die Kerne aus den Cherry-Tomaten entfernen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die Avocado schälen, in kleine Stücke schneiden und hinzugeben. Mit Limette, gemahlenem Knoblauch und weißem Pfeffer würzen. Energisch in der Schüssel vermischen, damit die Zutaten sich gut miteinander verbinden.

Zubereitung des gelben Batatenpürees
100 cl Sahne, die zerkleinerte Batate, 2 TL Olivenöl, 50 cl Wasser und 60 g durch ein Sieb gegebenes Gofio auf kleiner Flamme kochen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

Kaninchenkoteletten: die Kaninchenkoteletten schneiden, salzen und pfeffern und in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze braten, dabei ungehäuteten Knoblauch und Rosmarin hinzutun. Zur Seite stellen.

Kaninchenrücken: die süße Morcilla (Blutwurst) aus Teror auf dem Blätterteig (Pasta Brick) verteilen. Den Rücken würzen und in den mit Morcilla bestrichenen Teig einwickeln. Die Enden

mit Eigelb zusammenkleben, damit sie gut verschlossen sind, und die Außenseite des Teigs mit Ei bestreichen. Den Ofen auf 170º C vorheizen, den Rücken 8 Minuten darin garen und zur Seite stellen.

Entbeinte Keule: die Keule mit Salz und weißem Pfeffer würzen, zu einer Rolle binden und bei starker Hitze in der Pfanne anbraten. Wenn die Keule von außen angebraten ist, die Kaninchen-Bratensoße und den Guarapo hinzufügen. Zur Seite stellen.

Lila Kartoffel, Batate und Basilikum: in sehr feine Scheiben schneiden und bei hoher Temperatur braten oder frittieren.

ANRICHTEN

Auf einer Seite des Tellers das Batatenpüree anrichten, darüber zwei Scheiben der entbeinten Kaninchenkeule legen. Die braune Kaninchensoße mit dem Guarapo darübergeben.

Auf der anderen Tellerseite die Avocadocreme anrichten und zwei Kaninchenkoteletten darüberlegen. In die Mitte des Tellers den diagonal geschnittenen Rücken im Blätterteig legen und das Gericht mit den Chips aus lila Kartoffeln, gelber Batate und Basilikum dekorieren.