



Leber vom Appenzeller Kaninchen mit Löwenzahn und Zwiebel



Zubereitung Kaninchenleber

Wasser und Milch vermischen und Kaninchenleber 24 Std. einlegen. Leber herausnehmen, gut abtrocknen und in beliebig dicke Steifen schneiden. Die Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Thymian hacken. Kalbsjus, Sherry, Noilly Prat und Sherryessig zusammen aufkochen und mit kalten Butterflocken verfeinern. Pfanne auf den Herd stellen und etwas Butter begeben. Kaninchenleber in die heiße Pfanne und Butter, Zwiebeln und Knoblauch begeben. Kurz anbraten und mit etwas Sherryjus glasieren. Kräuter begeben und sofort servieren, mit etwas Sherryjus nappieren.

Rezept für 4

Zutaten Kaninchenleber

400 g Kaninchenleber
100 g Milch
100 g Wasser
20 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
10 g Butter
100 g Kalbsjus
10 g Sherryessig
10 g Sherry
10 g Noilly Prat
25 g kalte Butterflocken
Frische Petersilie und
Thymian
Butter zum Braten

Zutaten glasierte Perlzwiebel

8 Stk. Perlzwiebeln
50 g Zucker
Etwas Zitronensaft
20 g Orangensaft
100 g Kalbsfond
Salz
Maizena

Zutaten Zwiebelpüree

300 g Zwiebeln
30 g Butter
10 g Zucker
Salz
Etwas Wasser



Zubereitung glasierte Perlzwiebel

In einer Pfanne Zucker mit etwas Zitronensaft karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen und dem Kalbsfond auffüllen, mit etwas Salz würzen. Die Perlzwiebeln im Fond weichkochen. Perlzwiebeln rausnehmen und den Fond etwas einreduzieren, mit angerührtem Maizena abbinden. Perlzwiebeln wieder in den Fond geben und auskühlen lassen. Zum Servieren kurz erhitzen. TIPP: Grössere Mengen in Gläser füllen und sterilisieren: längere Haltbarkeit

Zubereitung Zwiebelpüree

Die Zwiebeln schälen und grob schneiden. Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen und die Zwiebeln beigeben. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken und solange andünsten, bis die Zwiebeln leicht karamellisieren. Mit wenig Wasser auffüllen und köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Fein mixen, und abschmecken.

Zubereitung Löwenzahnblütenhonig

Alle Zutaten bis auf den Zucker aufkochen, beiseitestellen und 12 Stunden ziehen lassen. Abpassieren und den Zucker beigeben. Solange einkochen, bis eine sirupartige Masse entsteht. Einmachgläser bei 100 Grad Dampf dämpfen, auf ein sauberes trockenes Tuch legen. Den Honig in Einmachgläser abfüllen, sofort verschliessen und auskühlen lassen.

Zubereitung Löwenzahnpesto

Die Löwenzahnblätter, Salz und Pinienkerne in einen Becher geben. Den Mixer in den Becher halten und während dem Mixen das Olivenöl langsam beigeben, bis eine Pesto-Konsistenz erreicht ist. Abschmecken.

Zubereitung Zwiebel-Chutney

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Gewürze in ein Säckchen binden. Alle Zutaten zusammen 24 Std. im Topf ziehen lassen. Am nächsten Tag einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zutaten

Löwenzahnblütenhonig

100 g Löwenzahnblüten
(gezupft-ohne Grün)
½ Zitrone (Saft)
330 g Wasser
330 g Zucker

Zutaten

Löwenzahnpesto

30 g Junge grüne
Löwenzahnblätter
5 g geröstete Pinienkerne
Salz
Olivenöl

Zutaten Zwiebel-Chutney

300 g Zwiebeln
160 g Zucker
70 g Wasser
70 g Weissweinessig
70 g Weisswein
Gewürze (Wacholder,
Lorbeer, Korianderkörner,
Nelke, Sternanis)