

# **Kaninchenfilet im Pancettamantel auf Apfel-Traubenchutney mit einem Polentatürmchen und Chileiscreme (a la minute mit Stickstoff) geräucherter Gemüsespiess mit Cimone, Rosenkohl und Maniok**

---

## **Rezept/ Zutaten**

### **Kaninchenfilet**

500 g Kaninchenfilet wenig würzen und mit Pancetta umwickeln. Das Filet auf den Punkt braten und aufschneiden.

### **Apfel-Trauben-Chutney**

80 g Traubenbeeren (blau Seedless) und 150 g Apfel schälen, halbieren und in Würfelchen schneiden. Zucker, Trauben und Apfelwürfel und Vanilleschote in die Pfanne geben, leicht andünsten. Mit Essig (16 g) ablöschen und weichdünsten. Zum Schluss mit Cognac (5g) verfeinern.

### **Pfefferluft**

Wasser 2 dl und Pfeffer mit 3 g Sojalecitin aufmontieren.

### **Polenta**

160 g Polenta mit 15 g Korinten und 2dl Milch aufkochen, abschmecken und in Förmchen geben und warmstellen

### **Chileiscreme**

6g Chili fein hacken, 100 g Sauerrahm und 100 g Rahm mit Paprikapulver (Wiberg) und 4 g Salz und Pfeffer in eine Chromstahlschüssel geben und mit flüssigem Stickstoff zu Glace aufarbeiten.

### **Gemüsespiess**

Maniok in dünne Streifen schneiden um ein rundholzwickeln und frittieren. Cimone und Rosenkohl blanchieren und auf ein Spiesschen stecken. Vor dem Anrichten die Gemüsespiesschen in Butter dünsten mit Knoblauchspray besprühen und anschliessend mit dem Räucherapparat a la minute räuchern.

### **Anrichten**

Auf dem Polentatürmchen mit einem Pariserlöffel ein Loch ausstechen und das Loch mit dem Chileis füllen. Das Chutney neben den Türmchen rund dressieren und das Kaninchenfilet aufgeschnitten in der Linie anrichten mit einem Löffel Pfefferluft garnieren. Den geräucherten Gemüsespiess neben das Filet legen.