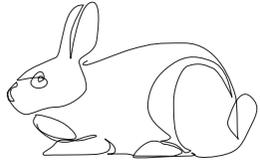


## Erchingers Rezeptidee: Knoblauch-Kaninchen



### ZUTATEN

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 400 g Pastinaken
- 50 g Butter
- 200 ml Sahne
- 50 g geriebener Manchego
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 800 g Kaninchenrücken ohne Knochen
- 800 g Kaninchenkeule, zerkleinert, für die Jus
- 1 kg Karotten
- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 Flasche Rotwein
- 100 g Tomatenmark
- 500 ml Gemüsebrühe
- Gewürze mit Lorbeer, Nelken, Wacholder
- 1 EL Feigenmarmelade
- 500 g Schalotten
- 400 ml Rotwein
- 2 EL Butter
- Honig
- Zucker
- Scharfes Paprikapulver
- 4 Scheiben Iberico-Schinken

### KNOBLAUCH-KANINCHEN AUF KARTOFFEL-MANCHEGO-PASTINAKEN-PÜREE (FÜR 4 PERSONEN)

#### ZUBEREITUNG

Für die Kaninchenjus Karotten und Zwiebeln in grobe Würfel schneiden, die Knochen in einem heißen Bräter mit etwas Öl scharf anbraten. Karotten und Zwiebeln hinzufügen und abermals scharf anbraten. Tomatenmark einrühren und wenige Minuten rösten. Mit ¼ Rotwein ablöschen und im Ofen reduzieren lassen, hier kann das Gewürzei zugefügt werden. Wenn die Flüssigkeit reduziert ist, mit ein wenig Wasser und erneut ¼ der Flasche Rotwein aufgießen, dies wird wiederholt bis die Flasche leer ist. Nach dem letzten Aufgießen die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und mit Brühe auffüllen. Die Jus erneut auf mittlerer Hitze einkochen lassen. Wenn eine sämige Konsistenz erreicht ist, mit ein wenig Butter, Salz und Feigenmarmelade abschmecken.

Die Kartoffeln und Pastinaken schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den Manchego

mit einer Reibe fein hobeln und beiseitestellen. Wenn die Kartoffeln und Pastinaken gar sind, abgießen und mit einem warmen Sahne-Butter-Gemisch stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zum Schluss den Manchego unterheben.

Für die Zwiebel-Feigen-Marmelade die Schalotten fein würfeln, in Öl anschwitzen, mit Paprika würzen und die Butter hinzufügen. Honig und Zucker darübergerben, karamellisieren lassen und mit dem Rotwein ablöschen. Auf niedriger Hitze reduzieren lassen und zum Schluss mit der Feigenmarmelade abschmecken.

Das Kaninchen in einer heißen Pfanne von allen Seiten einige Minuten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Tranchen schneiden und diese mit dem Schinken umwickeln.

## Morgenpost-Online-Tasting

DEZEMBER 2021

Je kälter es draußen wird, desto kraftvoller werden die Weine im Glas. Wir widmen uns am 19. Dezember um 18 Uhr den spanischen Rotweinen von der Klassik bis zur Moderne, räumen Vorurteile aus und werden köstlich begleitet von echten Berliner Handwerksbetrieben. Ich wünsche Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit!  
Ihre Anja Schröder

Hier gelangen Sie am Veranstaltungstag zum Livestream:  
[morgenpost.de/online-tasting](https://morgenpost.de/online-tasting)

### 2017 CRIANZA, BODEGAS MONTECILLO, RIOJA 0,75 L

Die Bodegas Montecillo gehört zu jener Spitzengruppe von Weinkellereien, die den Ruf der Rioja als eine der führenden Weinregionen der Welt begründet hat. Als älteste, 1874 gegründete Bodega der Rioja Alta kommt Montecillo in dieser besonders bevorzugten Rioja-Region eine Schlüsselrolle zu.

### SWEET CHILI POPCORN AUS DER POPCORN BAKERY – BERLIN, 0,5 L

Die leichten Sweet Chili Popcornflocken treffen Ihre Zunge zuerst süß und dann scharf, bevor sich beide Geschmacksrichtungen mit den exotischen Noten afrikanischer Gewürze zu einem besonderen Genuss verbinden. Ein perfekter Knabberspaß zu allen Weinen.





### ERCHINGER FLEISCH- UND WURSTMANUFAKTUR, GLAS 300 G

Es gibt sie wirklich, die guten Fleischer. Das Erchinger-Team hat das traditionsreiche Handwerk gelernt. Mit Leidenschaft und Erfahrung ist es täglich im Einsatz, um seinen Kunden die besten und frischesten Produkte anzubieten. Erchinger steht für Qualität, Genuss, beste Ware und Handwerk – ohne künstliche Zusätze oder Geschmacksverstärker. Für unsere Genussbox hat das Erchinger-Team ein Knoblauch-Kaninchen gekocht und fein auf den El Pájaro Rojo abgeschmeckt.



### MARZIPAN DOMINOSTEINE VON RAUSCH SCHOKOLADEN, 110 G

Das Berliner Familienunternehmen in fünfter Generation stellt seit 1918 exzellente Schokoladenkreationen aus reinen Zutaten und nach höchsten Qualitätsmaßstäben her. Mit 1500 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche ist es das größte Schokoladenhaus Europas. Die mit dunkler Schokolade überzogenen und fein gefüllten Dominosteine ergänzen sich so perfekt mit dem süßen Sherry, dass man sich fragt, warum es diese Kombination nicht immer gibt.

### 2019 EL PÁJARO ROJO, FINCA LOSADA, BIERZO 0,75 L

Losada Vinos de Finca, kurz Finca Losada, ist ein Weingut, das exemplarisch für die Bierzo-Region im Nordwesten Spaniens steht. Exemplarisch heißt zugleich einzigartig – nicht nur weil das Terroir eines der vielfältigsten des Landes ist, sondern auch weil die Weinmacher äußerst seltene Lagen bewirtschaften. Das Resultat sind preisgekrönte Mencía-Weine von außergewöhnlich ausdrucksstarkem und gleichzeitig feinem Charakter.



### SOLERA 1847 CREAM SHERRY DULCE, GONZÁLEZ BYASS, JEREZ 0,375 L

Im Jahre 1835 bereiste der junge Manuel María González Ángel Jerez. Er hatte die feste Absicht, sich einen Namen im prosperierenden Gewerbe um den Sherry zu machen. Angeregt durch die stetig steigenden Exportzahlen zu dieser Zeit, erwarb er noch im selben Jahr eine kleine Bodega. Mit Erfolg seiner Firma entschied Manuel María mit Blick auf den britischen Exportmarkt, sich mit seinem englischen Vertreter Robert Blake Byass zusammenzutun. Das Unternehmen wurde zu González Byass. Heute ist die Firma González Byass ein Familienunternehmen von internationalem Ruf.

