

Kanin ryg ml rosenkål, blommer og estragon sauce

1 stk kanin ryg pr person
olie, salt og peber

Rosenkål:

800 gr rosenkål
vand og salt
30 gr smør
1 stk citron
2 spk olivenolie
salt og peber

1 stk blomme pr person

3 spk mørk balsamico
3 spk honning
4-6 blade salvie
salt og peber

Sauce:

2 stk skalotteløg
1 spk syltet estragon
1 stk gulerod
2 spk hvid balsamico
1/2 l mørk fond
1/2 dl cherry
75 gr smør
olie, salt og peber

Rens kanin ryg for sener, krydres med salt og peber, brunes af. Ved servering sættes i en forvarmet ovn ved 180 g i ca 12-15 min hviler i 5 min. Filetter skæres fra ryggen.

Blommer:

Halver blommerne tag stenen ud kommes i et ildfast fad med kød siden op. Pisk mørk balsamico, honning, hakket salvie blade, salt og peber sammen, lægges på kødsiden af blommerne. Sættes i en forvarmet ovn ved 150 g i 10-15 min, sættes til side til brug.

Rosenkål:

Tag de yderste blade af kålen, skær dem i kvarte og skyl dem. Kog vand og salt op, kog kålen i et par min, de skal være møre, hæld vandet fra. Blendes med smør, olivenolie og fintrevet citronskal, smages til med salt og peber, luges forsigtig ved servering

Sauce:

Rens gulerod og løg skæres i tern sautes af i olie i 5 min, tilsæt hakket estragon og balsamico lad det simre i 5 min. Kom fond på lad saucen simre i 10 min og sigt saucen. Koges ned til den har en passende konsistent. Ved servering kom cherry i og pisk koldt smør i tern i, Smag til med salt og peber