

## Senf-Risotto mit Kaninchenrücken



für 2 Personen  
Zubereitungszeit: 30 min

### Zutaten

650 ml Kaninchen- oder Geflügelfond  
150 g Carnaroli-Reis  
2 El Schalotten, fein geschnitten  
1 El Olivenöl  
50 ml Weisswein  
2 El Parmigiano  
1 El Butter  
1 El Dijonsenf, grobkörnig  
2 El feines Mostardapüree  
Salz + Pfeffer

2 Kaninchenrücken à 100 g  
2 Zweige Thymian  
1 El Olivenöl  
Gewürze: Brathähnchengewürz oder Salz, Pfeffer und etwas Paprika

8 Radieschen in Scheiben  
2 El Rote Rettich- Kresse  
2 El rote Zwiebelmarmelade, erwärmt

### Zubereitung

Kaninchenfond erhitzen und warmhalten. Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Reis einrühren, unter Rühren vom Fett umhüllen, mit Wein ablöschen, einkochen lassen. Nach und nach auf grosser Flamme immer wieder schöpflöffelweise mit kochend heisser Brühe begiessen, von Zeit zu Zeit umrühren.

Gesamtdauer für den Risotto: 15 min.

Zwischenzeitlich etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die gewürzten Kaninchenfilets einlegen und zusammen mit dem Thymian 5 min anbräunen. Mit Salz + Pfeffer abschmecken und warm stellen.

Am Ende der Kochzeit den Risotto vom Feuer nehmen, mit Butter, Parmigiano, Senf und Mostardapüree sämig rühren, abschmecken, warmhalten.

Risotto auf den vorgewärmten Tellern anrichten, die Kaninchenfilets in Scheiben darauf legen, 1 Nocke der Zwiebelmarmelade dazu legen, alles mit Radieschen und Kresse garnieren.