

Schmackhaft im Alltag, das europäische Erbe

KANINCHEN

KULINARISCH

KREATIV

Kaninchenschenkel MIT ROSMARIN UND OLIVEN



ZUTATEN

- 4 Kaninchenschenkel
- 3 bis 4 EL Olivenöl
- Stückchen Butter

ZUBEREITUNGSSCHRITTE

- 1/ Die Kaninchenschenkel in einem Gusseisen Bräter Öl und Butter von jeder Seite goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Außerhalb des Topfes beiseitestellen.
 - 2/ Die Zwiebel schälen und fein würfeln und zusammen mit gepressten Knoblauch und dem geriebenen Ingwer 4 bis 5 Minuten lang anbraten.
- Kaninchenschenkelstücke in den Bräter legen. Bis zur Hälfte mit Olivenöl bedecken, Rosmarin hinzugeben und zum Schluss mit Butter bestreuen.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

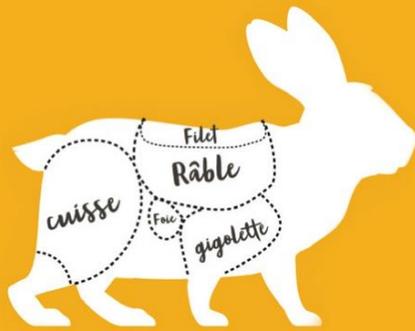


Kofinanziert von der Europäischen Union

VON DER EUROPÄISCHEN UNION FINANZIERT. DIE GEÄUßERTEN ANSICHTEN UND MEINUNGEN ENTSPRECHEN JEDOCH AUSSCHLIEßLICH DENEN DES AUTORS BZW. DER AUTOREN UND SPIEGELN NICHT ZWINGEND DIE DER EUROPÄISCHEN UNION ODER DER FRANCEAGRIMER WIDER. WEDER DIE EUROPÄISCHE UNION NOCH DIE BEWILLIGUNGSBEHÖRDE KÖNNEN DAFÜR VERANTWORTLICH GEMACHT WERDEN.



KÖSTLICH UND INSPIRIEREND:



Schmackhaftes Fleisch, leicht zu kombinieren



Eine Vielfalt an Stücken, einfach zuzubereiten



Perfektes Fleisch für eine tägliche und kreative Küche



DIE VORTEILE DER EUROPÄISCHEN KANINCHENBRANCHE



Lokale Produktion und kurze Lieferketten zur Unterstützung der lokalen Landwirte.



Hohe Qualität und ein breites Angebot.



Frisches europäisches Kaninchenfleisch, das das ganze Jahr über erhältlich ist.

Dieses Qualitätsfleisch gehört in die Theken von Metzgereien und in die Regale der LEH und kann bei der Erweiterung Ihres Angebots eine große Rolle spielen.



Fokus auf die französische Kaninchenbranche

ZUVERLÄSSIGKEIT:

Viele französische Erzeuger liefern bereits regelmäßig nach Deutschland.

DYNAMIK:

Ein wachsendes Interesse der Partner am deutschen Markt.

ANGEBOTSVIELFALT:

Eine Sortimentstiefe, die es ermöglicht, sich an alle Wünsche, Rezepte und Bedürfnisse von Geschäfts- und Privatkunden anzupassen.

EXZELLENZ:

Premiumprodukte (beste Haltungsbedingungen, Vielfalt der Teilstücke, etc.).

Die Vorteile

VON KANINCHENFLEISCH :



EINE KONTROLLIERTE UMWELTBELASTUNG :

Eine der niedrigsten CO₂-Bilanzen

Kontinuierliche Verbesserung
des Produktionsprozesses
und der Verpackung



GUT FÜR DIE GESUNDHEIT, EIN FLEISCH:

- ✓ Mit wenig Kalorien
- ✓ Reich an Vitamin B3, B12, E und Proteine
- ✓ Ausgezeichnete Quelle für Omega-3-Mineralien und Spurenelemente
- ✓ Arm an Lipide und Natrium

EINE BESONDERE AUFMERKSAMKEIT FÜR DAS TIERWOHL:



Eine umfassende Reflexion
(seit 2018) über innovative
Haltungsbereiche, um die
natürlichen Verhaltensweisen
der Kaninchen zu fördern.



Die Ausarbeitung einer Charta
der guten Praxis, um das
Wohlbefinden und die Gesundheit
der Tiere zu gewährleisten.



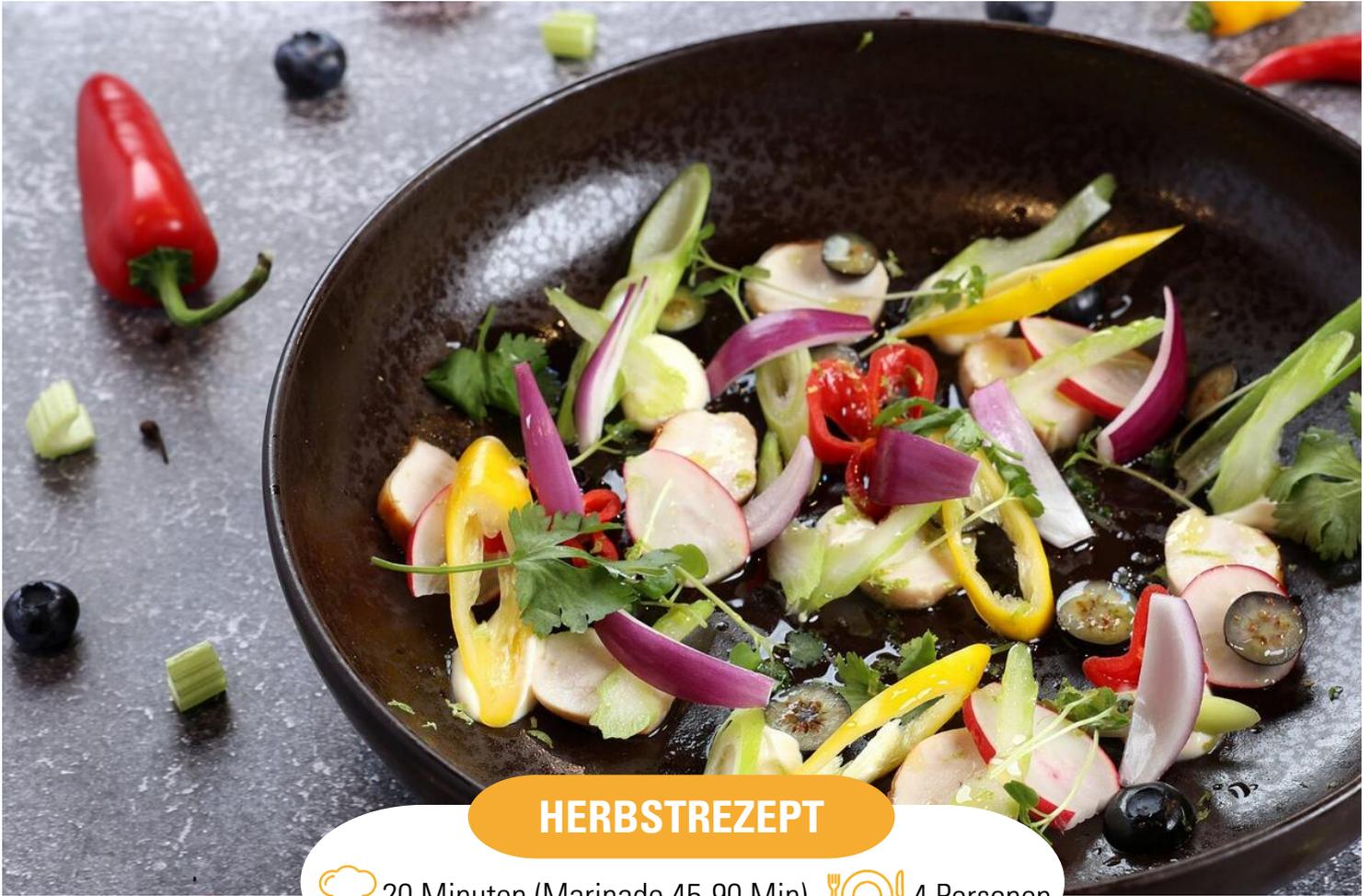
Ein Teil des Angebots unter dem
Label «Bleu Blanc Coeur» für
immer mehr Respekt für die
Umwelt und das Tier.

WINTER KANINCHEN REZEPTE

Ceviche vom Kaninchen	5
Pulled Kaninchen Taco	6
Kaninchen Sate Spies	7
Weißwein Risotto mit Kaninchen	8
Zweierlei Kohlcurry	9
Königsberger Klopse	10
Flambierter Kaninchen Leber	11
Kaninchen Gulasch	12
Kaninchen Gefüllte Teigtaschen	13
Kaninchenrücken im Speckmantel	14

CEVICHE VOM KANINCHEN

Ein Rezept von Benedikt Faust



HERBSTREZEPT



20 Minuten (Marinade 45-90 Min)



4 Personen

ZUTATEN

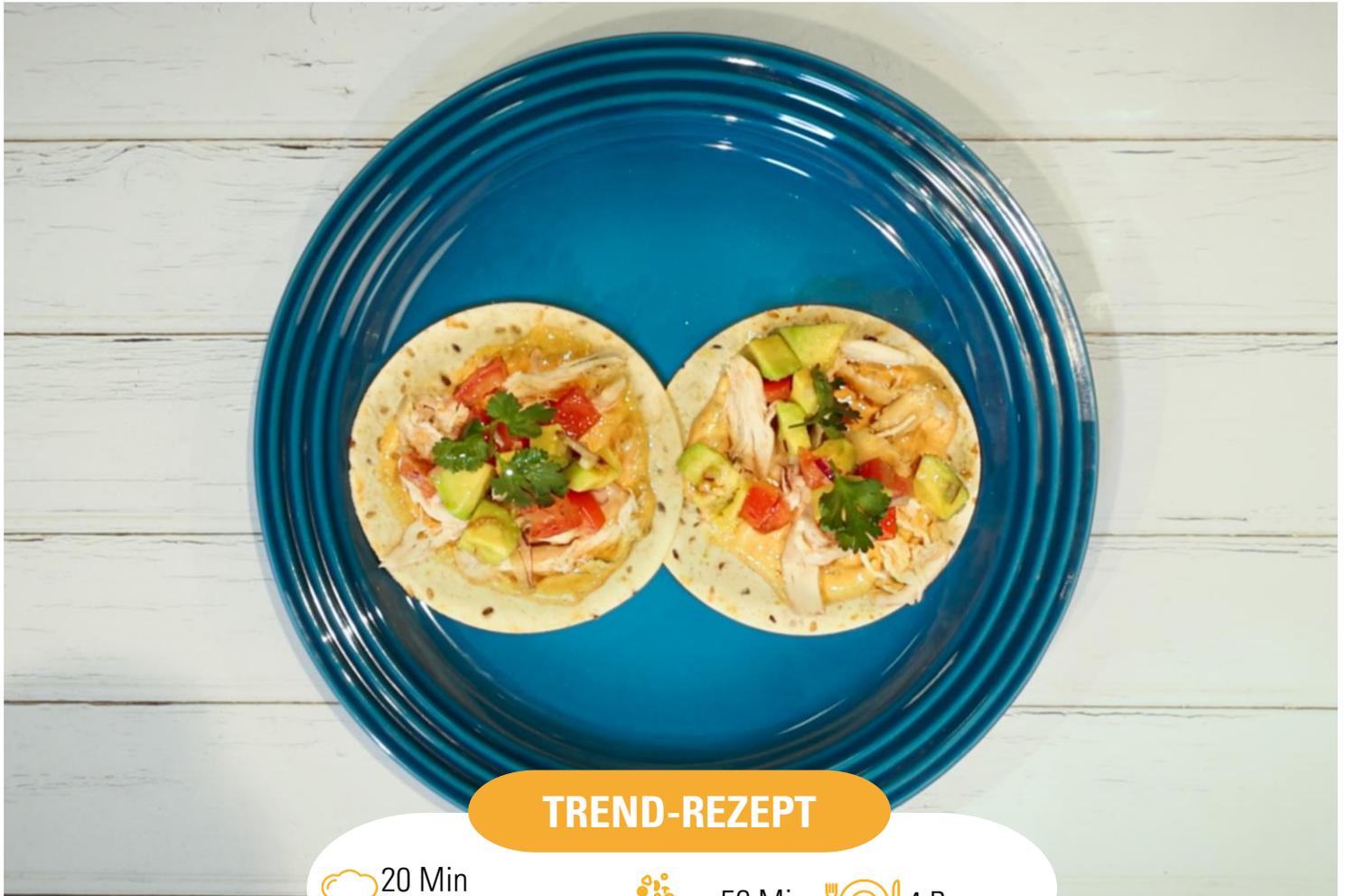
4	Scheiben <i>Kaninchen</i> Rücken
2	Limetten
2	Staudensellerie
4	Pepperoni bunt
5	Stengel Koriander
1	Bund Frühlingszwiebel
50g	Mayonnaise
50g	Blaubeeren
5	Radieschen
1	Rote Zwiebel
	Apfelessig
	Olivenöl

ZUBEREITUNG

- 1/ **Kaninchenfleisch** vom Knochen lösen und kurz abbrausen, mit einem Küchenpapier trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.
- 2/ Saft aus 2 Limetten mit 1 EL Apfelessig vermengen und nach und nach Olivenöl zugeben bis eine ausgewogene Marinade entstanden ist.
- 3/ Mit der Marinade das **Kaninchenfleisch** ca. 45 – 90 Minuten marinieren.
- 4/ Den Staudensellerie, Pepperoni und die Frühlingszwiebel in feine dünne Scheiben schneiden.
- 5/ Mit allen Zutaten einen schönen Teller anrichten.

PULLED KANINCHEN TACO

Von J. Alexandritis



TREND-REZEPT



20 Min

(Marinade 15 Min)



50 Min



4 Personen

ZUTATEN

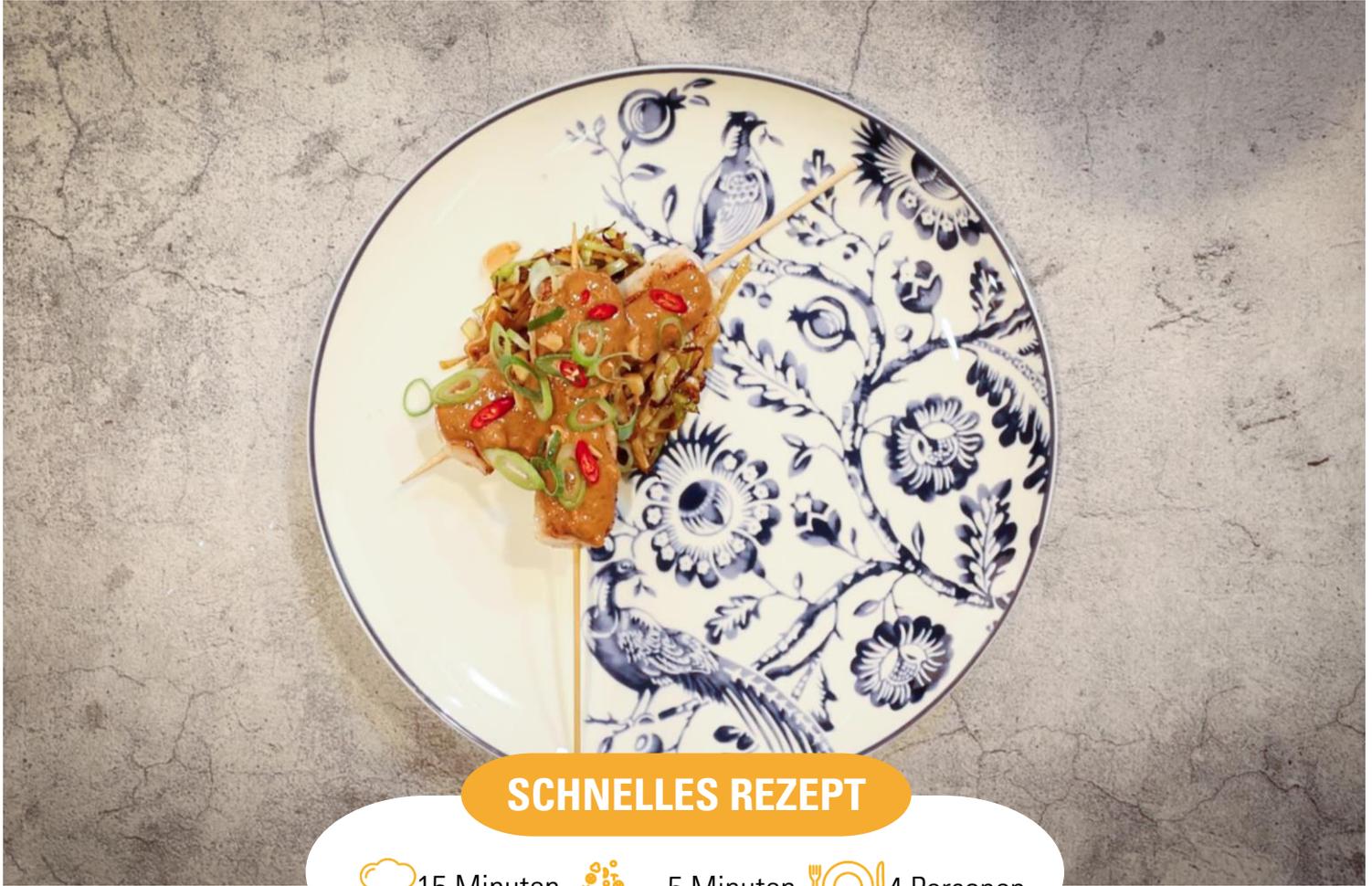
4	Weizen Tacos
2	Kaninchen Keulen
10 cl	Rapsöl
50 cl	Geflügelbrühe
1	Knoblauch Zehe
1	Limette
3	Blatt Minze
5 cl	Olivenöl
1	Avocado
1	Tomate
1	Rote Zwiebel
1	Jalapeno
200g	Sauerrahm
4	Blatt Koriander
	Mole Gewürzmischung.

ZUBEREITUNG

- 1/ Kaninchen** Keule mit Salz Pfeffer und Mole Gewürzmischung würzen und 15 Minuten ziehen lassen.
- 2/ Kaninchen** Keule in Rapsöl in einem Schmortopf scharf anbraten auf beiden Seiten, anschließend mit Brühe aufgießen und mit Deckel ca. 50 Minuten schmoren.
- 3/** Für die Picco de Gallo Knoblauch, Jalapeno und Zwiebeln fein hacken, Tomate und Avocado in Würfel schneiden anschließend alles vermengen und mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Olivenöl abschmecken.
- 4/** Für die Creme Fraiche, Minze in feine Streifen schneiden den Abrieb einer Limette mit der Creme Fraiche vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5/ Kaninchen** Keule mit 2 Gabeln vom Knochen lösen. Das Fleisch mit den Gabeln in kleine Stücke zupfen.
- 6/** Taco in Olivenöl anbraten und anschließend mit der Picco de Gallo belegen das zerkleinerte Fleisch darüber anrichten. anschließend mit der Creme Fraiche und Koriander Blätter ausgarnieren.

KANINCHEN SATE SPIES

Von J. Alexandritis



SCHNELLES REZEPT

 15 Minuten  5 Minuten  4 Personen

ZUTATEN

4	Kaninchen Rücken
4	Holzspieße
	Five Spices
1/2	Spitzkohl
50g	Fein gehackter Ingwer
1	Thai Chili gehackt
10 cl	Sesamöl
20 cl	Pflanzenöl
20 cl	Reißweinessig
1	Knoblauch Zehe
30g	Erdnuss Butter
50g	geröstete Erdnuss
20 cl	Kokosmilch
5 cl	Soya Sauce
1	Limette
100g	Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG

- 1/ Kaninchen** Rücken auf die Holzspieße aufspießen, anschließend mit Salz, Pfeffer und Five Spices Gewürz Würzen. Die Spieße circa 2 Minuten bei hoher Hitze scharf anbraten.
- 2/** Spitzkohl in feine Streifen schneiden mit Salz, Pfeffer, Limetten Saft, Chilli und Sesamöl Marinieren und circa 5 Minuten ziehen lassen.
- 3/** Erdnussbutter, Ingwer, Knoblauch, Soya Sauce vermischen und mit der Kokosmilch aufkochen. Circa 3 Minuten leicht reduzieren lassen.
- 4/** Zum Anrichten den Sate Spieß auf einem Bett vom Spitzkohl Salat anrichten und den Spieß mit der Erdnuss Reduktion drapiere. Zuletzt noch mit dem geschnittenen Lauch garnieren.

WEIßWEIN RISOTTO MIT KANINCHEN und Pilzen



REZEPT ZUM TEILEN

 10 Minuten  25 Minuten  4 Personen

ZUTATEN

1	Pack Kaninchenlänche am Rücken
100g	Risottoreis
50 cl	Gemüsebrühe
50 cl	Weißwein
25g	Parmesan gerieben
25g	Butter
125g	Kräutersaitlinge
2	Schalotten

ZUBEREITUNG

1/ Schalotten fein würfeln. 15 g Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten.

2/ Risottoreis zugeben und 1 Minute dünsten. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Risotto mit 250 ml heißer Gemüsebrühe auffüllen. Risotto mit Deckel 18 – 20 Minuten kochen, dabei ab und zu den Topf schwenken und nach und nach mit restlichem heißem Fond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer also Parmesan würzen.

3/ 10 g Butter und 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, **Kaninchenfilets** und Rosmarin darin bei mittlerer Hitze 4 – 5 Minuten braten, dabei das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ab und zu mit der Butter – Öl – Mischung begießen. Filets herausnehmen und in Alufolie warm halten.

4/ Fleisch in Scheiben schneiden und mit Kräutersaitlinge und Risotto in vorgewärmten Tellern servieren.

ZWEIERLEI KOHLCURRY

von Benedikt Faust



HERBSTREZEPT



20 Minuten



25 Minuten



4 Personen

ZUTATEN

1	Pack <i>Kaninchenschulter</i>
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
10g	Ingwer
1 L	Kokosmilch
1	Chinakohl
¼	Weißkohl
	Currypulver
	Mondamin
6	Stengel Koriander
6	Stengel Petersilie
	Olivenöl
25 cl	Gemüsebrühe
20g	Erdnussbutter

ZUBEREITUNG

- 1/ Den Weißkohl vierteln, Strunk entfernen, Viertel in Blättchen oder Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Möhren putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und reiben.
- 2/ Im erhitzten Öl die *Kaninchenschulter* anbraten und das vorbereitete Gemüse dazu geben und mit anbraten, Curry zugeben und kurz mitdünsten.
- 3/ Kokosmilch und Gemüsebrühe zugießen und alles 10-15 Minuten zugedeckt köcheln.
- 4/ Den Chinakohl in feine Streifen schneiden und 1-2 Minuten kurz mitkochen. Er sollte biss und Frische behalten.
- 5/ Kurz vor Ende noch gehackte Petersilie und Koriander zugeben und anrichten.
- 6/ Je nach Belieben mit etwas Mondamin abbinden.

KÖNIGSBERGER KLOPSE

von Kaninchen



WINTERREZEPT



40 Minuten



40 Minuten



4 Personen

ZUTATEN

8	Kaninchenrückenteilets
500g	Gemischtes Hackfleisch
1	Zwiebel
3	Trockene Brötchen
50g	Paniermehl
50g	Mehl
10 cl	Sahne
2	Eier, L
1	Glas Sardellen Filets
1	Glas Salzkapern
300g	Kartoffeln, vorw.festk.
2	Möhren
1	Staudensellerie mit Grün
1	Pack Rote Bete, gekocht
1	Pack Butter
1	Portwein, weiß

ZUBEREITUNG

- 1/ Das Brötchen mit etwas Wasser in einer Schüssel ca. 20 Minuten einweichen. Wasser abgießen und das Brötchen ausdrücken. Gewürzgurke fein würfeln.
- 2/ Die Zwiebel schälen, eine Hälfte fein würfeln. **Kaninchenrückenteilets** wolfen. Mit dem Hackfleisch, dem Ei, Hälfte der Zwiebelwürfel Salz und Pfeffer zum Brötchen geben. Alles gut miteinander verkneten. Aus der Masse etwa 8 Klöße formen (am besten mit leicht feuchten Händen).
- 3/ In einem flachen und weiten Topf etwa 2 Liter Wasser und Salz aufkochen lassen. Die andere Hälfte der Zwiebel zusammen mit dem Lorbeerblatt in den Topf geben. Klopse hinzufügen und bei schwacher(!) Hitze ca. 15 Minuten köcheln.
- 4/ Klöße in einem Sieb abtropfen lassen und etwa 750 ml Brühe auffangen.
- 5/ Die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl durch ständiges Rühren schön gelb anschwitzen. Die Brühe und Sahne einrühren und unter Rühren aufkochen. Das Ganze für 5 Minuten köcheln lassen.
- 6/ Etwas Soße in eine kleine Schüssel geben. Das Eigelb hinzufügen, alles gut verquirlen und wieder in den Soßentopf einrühren. Aufpassen, dass es nicht mehr kocht. Die Sardellen und die Kapern (mit etwas Flüssigkeit aus dem Kapernglas) dazugeben.
- 7/ Soße gegebenenfalls mit Salz und/oder Pfeffer abschmecken. Die Klopse in der Soße erhitzen, jedoch darauf achten, sie nicht mehr zu kochen. Dazu serviert schmecken Salzkartoffeln und rote Beete.
- 8/ Kartoffeln, Staudensellerie sowie Karotten würfeln. Kartoffelwürfel in siedenden Gewürzwasser (Salz, Pfeffer, Muskat, Gemüsebrühe) garkochen. Kurz vorher das Gemüse zugeben und ebenso auf den Punkt bissfest kochen.
- 9/ Rote Beete vierteln und in gleichmäßige Stücke schneiden. Leicht in Butter anschwitzen und mit etwas Portwein ziehen lassen.

FLAMBIERTER KANINCHEN LEBER

mit karamellisierten Apfel und Rotwein



WINTERTREZEPT



20 Minuten



30 Minuten



4 Personen

ZUTATEN

2	Kaninchenleber
300g	Kartoffeln, vorw.festk.
1	Stück Sellerie
20cl	Sahne
250g	Butter
1	Flasche Ahornsirup
1	Flasche Portwein, rot
1	Dose Kirschäpfel mit Stielung
	Erbesen Kresse
	Olivensöl
	Brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1/ Die **Kaninchenleber** putzen.

2/ Für das Kartoffel Sellerie Püree müssen die Kartoffel und der Sellerie gewaschen und geschält werden. Anschließend in Würfel schneiden. Nun die Kartoffel- und Selleriestücke in einen Topf mit Salzwasser geben und zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen. Wenn das Gemüse weich gekocht ist, mit einem Stampfer zerdrücken und nun mit Butter und Milch aufgießen. Mit einem Schneebesen kann die Masse nun cremig verrührt werden. Am Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern.

3/ Die Kirschäpfel mit Ahornsirup und rotem Portwein bedeckt in einem Topf auf leichter Temperatur ziehen lassen. Die Äpfel erhält somit eine rote Färbung.

4/ Im letzten Step die **Kaninchenleber** in einer Pfanne mit Butter anbraten. Anschließend mit leicht mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Das Fleisch sollte leicht rosa sein.

KANINCHEN GULASCH

von Dominik Wetzel



HERBST UND WINTER



25 Minuten



50 Minuten



4 Personen

ZUTATEN

500g	Kaninchen Keule
1	Silberzwiebeln in Essig
1	Bund Frühlingslauch
500g	Feldsalat, geputzt
300g	Drillinge
8	Mini Möhren mit Grün
	Portwein, rot
	Butter
	Essig & Öl
	Tomatenmark
	Sahne
1	Tasse Kaffee
1	Tafel Zartbitter Schokolade

ZUBEREITUNG

1/ Die **Kaninchen** Keule vom Knochen auslösen und das Fleisch in daumendicke Stücke schneiden. Butter in einem großen Topf auslassen und die in Scheiben geschnittenen Frühlingslauch darin anrösten. Fleischstücken mit Kümmel und Salz würzen und mit den Silberzwiebeln ebenfalls in den Topf geben.

2/ Den Topf mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch komplett bedeckt ist. 1 ½ Esslöffel Edelsüßpaprika und das Tomatenmark unterrühren (ggf. auch Knoblauch) Das Ganze im Topf nun mit einem Deckel zudecken und fast weich kochen lassen. Das Gulasch zum Schluss mit der Zartbitter Schokolade ziehen lassen und somit abbinden.

3/ Die Drillinge schälen und in Salzwasser kochen. Anschließend mit etwas Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat stampfen.

4/ Den Feldsalat mit etwas Essig & Öl nappieren, salzen und pfeffern.

5/ Die Mini Möhren putzen und im Ganzen in Butter anbraten. Würzen und anschließend mit 1 Tasse Kaffee einkochen lassen.

KANINCHEN GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

mit Spargel und Kirschtomaten



WINTER UND FRÜHLINGSZEIT



45 Min (4 Std
Backzeit)



25 Minuten



4 Personen

ZUTATEN

1	Pack Kaninchenkeule
4	Blätter Wantan Teig
4	Strangen grüner Spargel
10g	Bärlauch oder Pesto
100g	Frischkäse
	Olivenöl
250g	Butter
100g	Parmesan
10	Kirschtomaten
2	Eier
20g	Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

- 1/ **Kaninchenkeulen** abwaschen, trocken tupfen und in eine backofenfeste Form legen, in welche die Keulen gut hinein passen. Backofen auf 100°C Ober- und Unterhitze einstellen.
- 2/ Schalotten und Knoblauch schälen und in Ringe bzw. Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einem Gefäß vermischen und über die Kaninchenkeulen gießen.
- 3/ Das Ganze dann für knapp 4 Stunden in den Ofen geben und nach der Hälfte der Zeit die Keulen einmal wenden.
- 4/ Wenn das Fleisch vom Knochen fällt, es vom Knochen nehmen und auskühlen lassen.
- 5/ Den Wan Tan Teig mit Eigelb am Rand bestreichen und in die Mitte einen Teelöffel gewürzten Frischkäse geben. Den Wan Tan zusammenfalten und fest verkleben und in einem Dämpfeinsatz ca. 5-7 Minuten dämpfen.
- 8/ Währenddessen den grünen Spargel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Kurz vor Ende die Mandelblättchen dazugeben und mitbraten.
- 9/ Die Butter zum Kochen bringen und vorsichtig weiter kochen lassen bis sie eine leicht bräunliche Farbe angenommen hat.
- 10/ Die Kirschtomaten halbieren und mit Bärlauch oder Pesto ebenfalls kurz in einer Pfanne anschwitzen.
- 11/ Den gedünsteten Wan Tan mit allen Zutaten anrichten und mit Nussbutter und Parmesan verfeinern.

KANINCHENRÜCKEN IM SPECKMANTEL

mit geschmortem vom Kaninchen



REZEPT VON J. LAFER

 35 Minuten

 30 Minuten (2 Std. kochen)

 4 Personen

ZUTATEN

2	Kaninchenkeulen
2	Kaninchenschultern
20 cl	Weißwein
80 cl	Geflügelbrühe
1 EL	Tomatenmark
3-4	Zerdrückte Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
3	Thymianzweige
150g	Gewürfelte Karotten
150g	Gewürfelte Tomaten
150g	Geschnitten Lauch
16	Scheiben Frühstückspeck
4	Kaninchenrückenfilets
20g	Buttermalz
250g	Broccoli
150g	Mehlig kochende Kartoffeln
2	Eier
80g	Mehl
1 TL	Backpulver
	Pflanzenöl zum backen

ZUBEREITUNG

1/ Keulen und Schultern mit Salz, Pfeffer würzen, in heißem Öl in einem Bräter anbraten. Dann mit Rotwein ablöschen und mit Brühe auffüllen. Tomatenmark, Knoblauch, Kräuter und Gemüse zufügen, **Kaninchen** in ca. 2 Std. weich schmoren. Anschließend das Fleisch von den Knochen zupfen. Brühe durch ein feines Sieb gießen, auf 200 ml einkochen lassen. Danach mit etwas Stärke binden und würzig abschmecken. **Kaninchenfleisch** untermischen, Ragout warm halten.

2/ Ofen auf 150 C° vorheizen. Je 4 Speckscheiben nebeneinander auslegen, **Kaninchenrückenfilets** darauf legen und einwickeln. Umwickelte Rückenfilets in heißem Butterschmalz rundum anbraten. Dabei mit Salz, Pfeffer würzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen in ca. 10 min. fertig garen.

3/ Broccoli in einzelne Rösschen teilen, in kochendem Salzwasser weich garen, anschließend abschütten. Kartoffeln pellen, mit einer Gabel zerdrücken. Eier trennen. Eigelbe mit zerdrückten Kartoffeln, Mehl und Backpulver verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Teig in runde Förmchen auf die Pfanne geben. (Wichtig: Förmchen einfetten!). Broccoli-Rösschen in Teig reindrücken und in der Pfanne ausbacken. Nach 5 Minuten Pfanne in den Ofen und bei 180 Grad für weitere 5 Minuten geben.

4/ **Kaninchenragout** mit den Blinis auf Teller verteilen, Rücken in Stücke schneiden und darauf anrichten. Nach Belieben mit einigen kleinen Broccoli Rösschen garniert servieren.



CL!PP

Interprofession du Lapin

Das interprofessionelle Kaninchenkomitee zur Produktförderung (CLIPP) ist eine seit 1999 auf französischer Ebene und seit 2014 auf europäischer Ebene anerkannter Verband. Ihre Aufgabe besteht einerseits darin, Verbrauchern den französischen Kaninchensektor durch Informations- und Werbemaßnahmen näher zu bringen und zu fördern und andererseits zur Weiterentwicklung der Produktion beizutragen, um auf Marktbedürfnisse zu reagieren.



FÜR WEITERE INFORMATIONEN KONTAKTIEREN SIE:

Roland Landriot

Business France in Deutschland
+49 162 290 89 72
roland.landriot@businessfrance.fr

CLIPP - Verband der französischen Kaninchenbranche

www.lapinremarquable.fr
clipp@clipp.asso.fr
+33 (0)1 45 22 63 76