



Genuss an Bord: Kaninchenkeule mit Pilzen



Dazu passt ein gut gekühltes Bier



Die Zwiebel wird in Würfel geschnitten



Das sind die Zutaten für ein äußerst schmackhaftes Sommeressen an Bord



Die Möhre erst in Streifen schneiden ...



... dann ebenfalls würfeln

Kaninchenkeule mit Pfifferlingen

Teuflisch gut

Harry de Schepper bereitet heute ein Gericht aus seiner flämischen Heimat zu: Kaninchenkeule mit Pfifferlingen und „Duvel“-Bier. Belgien ist bekannt für seine Bierspezialitäten, doch Duvel ist etwas ganz Besonderes. Mit einem Alkoholgehalt von 8,5 % ist es mit Vorsicht zu genießen, aber eben doch zu genießen!

Text und Fotos: Klaus Schneiders

Duvel wird von der Bierdynastie Moortgat in Puurs gebraut. Das 1871 gegründete Familien-Unternehmen wird heute in vierter Generation geführt und ist eine der größten unabhängigen Brauereigruppen weltweit. Die

Bierspezialität Duvel wurde erstmals 1918 gebraut. Durch den 1. Weltkrieg fanden englische Ales auch Liebhaber auf dem Kontinent und hier besonders in Belgien. Albert Moortgat wollte an diesem Trend teilhaben und machte sich auf die Suche nach einer speziellen Bier-Hefe. In Schottland wurde er fündig und bis heute wird Duvel mit schottischer Hefe ge-



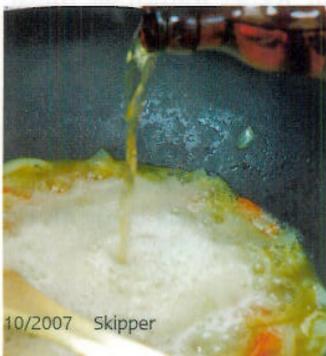
Die Kaninchenkeulen in Mehl wenden und darauf achten, dass nur eine „Puderschicht“ am Fleisch haften bleibt



Haben die Keulen von beiden Seiten eine goldgelbe Farbe angenommen, werden sie unter einem Deckel warm gehalten

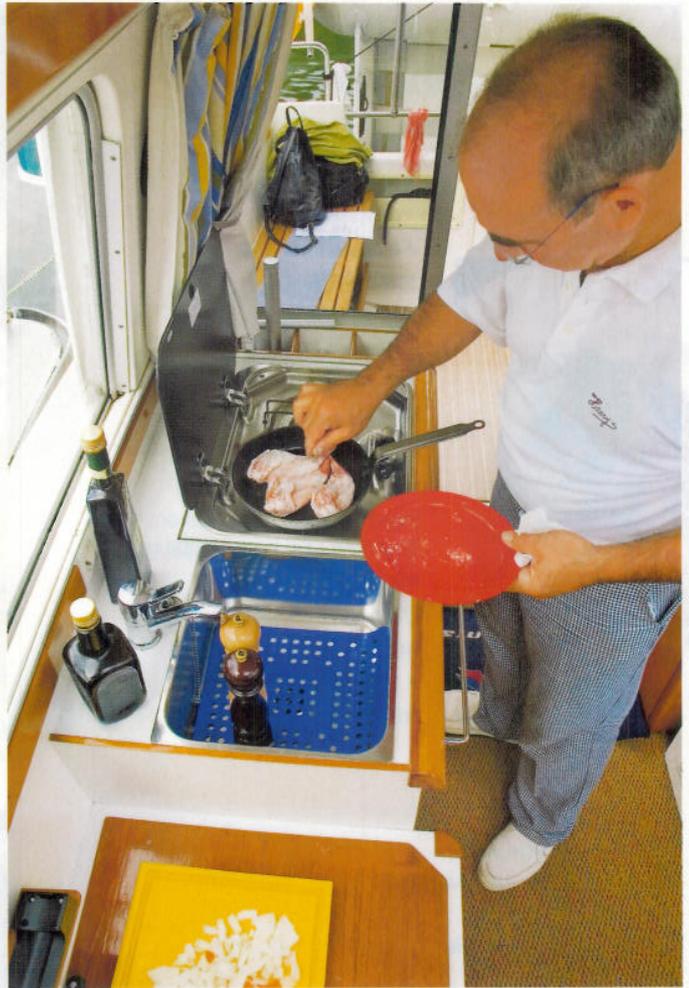
braut. Das Besondere an der Bier-Sorte ist die Zweitvergärung in der Flasche, ähnlich wie die Champagner-Methode. Zunächst wurde das neue Moortgat-Bier als „Victory Ale“ vermarktet. Anlässlich einer Verkostung, so die Firmenüberlieferung, rief der Schuhmacher Van den Wouver aus: „Dies Bier ist ein echter Teufel (Duvel)!“ Seit 1923 wird die Sorte denn auch unter diesem Namen in Verkehr gebracht. Der Herstellungsprozess ist recht kompliziert und langwierig. Hier nur soviel, dass die Flaschen zur zweiten Gärung für zehn Tage in 24°C warmen Kellern gelagert werden. Danach wandern sie für sechs Wochen in einen auf 5°C temperierten Raum. Wer die

Eine halbe Flasche Duvel löst das Gemüse und verleiht dem Gericht die besondere Note



10/2007 Skipper

Wacholderbeeren, Nelken, Thymian und Lorbeerblatt runden den Geschmack ab



Auch in der vergleichsweise kleinen Pantry an Bord der Nimbus 31C lassen sich vollwertige Mahlzeiten zubereiten

Brauerei in Puurs besucht, wird auf der Mauer lesen können: „Psst, hier ruht der Duvel!“ Übrigens, Puurs liegt zwischen den Flüssen Rupel und Schelde. Anlässlich eines Flandern-Törns lohnt sich ein Abstecher zur Brauereibesichtigung auf jeden Fall! Infos unter www.duvel.be.

Soviel zur „Software“, zurück zur „Hardware“. Die besteht heute in der Hauptsache aus vier Kaninchenkeulen, die vor dem Braten in Mehl gewendet werden. Überschüssiges Mehl wird abgeklopft, so dass die Keulen eigentlich nur leicht gepudert aussehen. Sinn der Übung ist es, beim Braten den Saft in den Keulen zu belassen. Alte Karnickel, Pardon, sollte heißen

Mit einem kleinen Schuss Bier wird der Bratensatz in der Pfanne gelöst



Und zur Geschmacksintensivierung zu dem Gemüse und den Kaninchenkeulen in den Wok gegeben



Kaninchenkeulen mit Pfifferlingen und Duvel-Bier

Die Zutaten (für 2 Personen)

4 Kaninchenkeulen
100 g Pfifferlinge
1 große Zwiebel
1 große Möhre
100 ml Sahne
100 ml Hühnerbrühe
½ Flasche dunkles Bier
ein Schuss Tresterbrand
Wacholderbeeren, Nelken,
Thymian und Lorbeerblätter
Mehl
Oliveneröl, Salz und Pfeffer
großes Stück Butter
1 Knoblauchzehe
frischer Kerbel



Das Küchenmaterial

1 Wokpfanne
1 normale Bratpfanne
Schneidebretter und Messer
Kochlöffel
Salz- und Pfeffermühle

Die Zubereitung

Die Zwiebel und die Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kaninchenkeulen in Mehl wenden und gut abklopfen. Das Olivenöl erhitzen und die Keulen in der normalen Bratpfanne anbraten, bis sie goldgelb sind. Danach unter dem Deckel warm halten. Die Zwiebel und die Möhre im Wok in Olivenöl leicht andünsten, mit der Geflügelbrühe ablöschen und eine halbe Flasche Duvel angießen (die andere Hälfte gehört dem Smut!). Lorbeerblatt, Thymian, Nelken und einige zerquetschte Wacholderbeeren zufügen. Das Ganze kurz einkochen lassen und die angebratenen Keulen darauf legen. Ungefähr 20 Minuten sacht köcheln lassen, bis das Fleisch beginnt, sich von den Knochen zu lösen. Danach die Sahne und einen Schuss Trester zugeben und noch zehn Minuten einkochen lassen.

Die Pfifferlinge mit einer feinen Bürste reinigen (nicht waschen!) und in Stücke schneiden. Die Pfanne zurück auf den Herd setzen und mit einem Schuss Olivenöl gut erwärmen. Die Pfifferlinge backen und den klein geschnittenen Knoblauch zugeben. Die Pfifferlinge auf einem warmen Teller anrichten, die Keulen darauf legen, großzügig die Soße darüber geben und mit etwas gehacktem, frischem Kerbel bestreuen.

Die Getränkeempfehlung

Zu diesem Gericht empfehlen wir ein Bier, besonders gut passt dazu ein Duvel.



Die gesäuberten Pfifferlinge werden in Stücke geschnitten



Etwas Sahne zu den schmorenden Keulen geben



Der frische Kerbel wird sorgfältig zur Dekoration klein gehackt



Ein Schuss Trester-Schnaps rundet die ganze Sache ab



Die Kaninchenkeulen sind gar, wenn sich das Fleisch vom Knochen zu lösen beginnt. Dann auf einem Teller anrichten und servieren

Hasen, wissen das natürlich... In der Pfanne bleiben sie, bis beide Seiten eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Dann wird die Pfanne vom Herd genommen und die Keulen unter einem Deckel warm gehalten. Die Zwiebel und die Möhre werden im Olivenöl nur ganz kurz angezündet und dann mit der Geflügelbrühe abgelöscht. Und jetzt kommt der Teufel in Form einer halben Flasche Duvel in den Wok. Die andere Hälfte, so Harrys Originalrezept, gehört dem Smut! Nach kurzer Zeit legt man die Kaninchenkeulen in die Pfanne auf die Zwiebeln und Möhren und hat nun etwa 20 Minuten Zeit, bis sich das Fleisch von den Knochen löst.

Bei einem Schluck Duvel (Vorsicht! Es gehört ja dem Smut...) werden die Pfifferlinge gebürstet. Mit Wasser würden die Anhaftungen zwar schneller entfernt, doch verlieren die schmackhaften Pilze dabei erheblich an Aroma und somit nicht nur an Geschmack! In der Pfanne werden die Pilze nun in etwas Olivenöl gut erwärmt und mit dem kleingeschnittenen Knoblauch gewürzt. Das geht ruckzuck! Die Pilze auf einem Teller anrichten, die Keulen dazu und mit reichlich Sauce garnieren. Ach so, den Teufel nicht vergessen! Denn zu Harry's Kaninchen-Keule passt nichts besser als ein Glas eiskaltes Duvels. Guten Appetit.