

Gefüllter Kaninchenrücken mit Radicchio di Treviso, Topinambur-Kartoffel-Stampf und Salbeischlüssel

VON TORSTEN WOELPL UND ROMAN WESOLOWSKI
GEWINNER DER COOKING STAR VORRUNDE IN OSNABRÜCK



Zutaten

Für 4 Portionen

600 g ausgelöster Kaninchenrücken mit Bauchlappen
200 g Kaninchenhackfleisch
2 TL Capperi al Sale
4 TL getrocknete Tomaten (in Öl)
1 Zwiebel
1 Ei
3 EL Paniermehl
50 ml Gemüsebrühe
4 Zweige Thymian
4 Zweige Rosmarin

8 Scheiben Lardo di Colonnata
Salz
Pfeffer aus der Mühle
400 g mehlig-kochende Kartoffeln
400 g Topinambur
150 g Butter
100 ml Sahne
4 EL Olivenöl „extra vergine“
2 Radicchio di Treviso
1 Bund Salbei (ca. 30 Blätter)

DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

EatSmarter!

Miele

Tafelbergler

ALDIANA
LIFE BEYOND

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Garofalo
LA PASTA DI GRACCIANO

S.PELLEGRINO

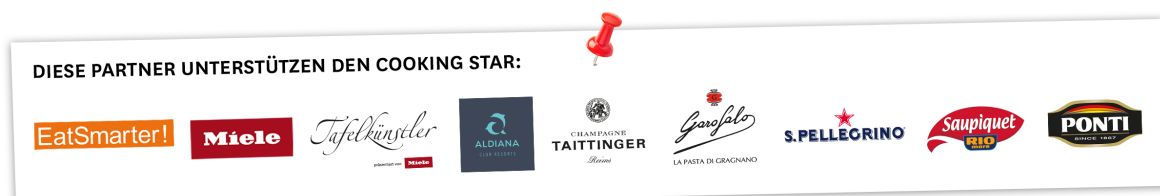
Saupiquet
BIO

PONTI
SINCE 1887

Zubereitung

- 1** Kapern mit Wasser abspülen und mit den getrockneten Tomaten mittelfein hacken und mit dem Hackfleisch vermischen. Die Brühe erwärmen und über das Paniermehl gießen, kurz abkühlen und unter das Hackfleisch heben. Ei dazugeben die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2** Kaninchenrücken auf ein Brett legen, mit Salz und Pfeffer würzen und je 1 EL der Farce an der Grenze zwischen Rückenfleisch und Bauchlappen verteilen. Je einen Zweig Rosmarin und Thymian auflegen und zu 4 Paketen einrollen. Zuerst in Küchenfolie, anschließend in Alufolie stramm einrollen.
- 3** In einem Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, die vier Pakete in das kochende Wasser legen und mit einem flachen Teller beschweren, um sie unter Wasser zu halten. Die Kaninchenrücken 30 Minuten im leicht köchelnden Wasser ziehen lassen. Aus dem Wasser herausnehmen, vorsichtig auspacken und die Flüssigkeit aus den Päckchen auffangen (wird später noch weiter verwendet).
- 4** Die Rollen mit je 2 Scheiben Lardo umwickeln und ca. 1 Minute unter vorsichtigem Wenden in Olivenöl braten. Anschließend warmhalten.
- 5** Kartoffeln und Topinambur schälen und in mittelgroße Stücke schneiden. Zusammen in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 15 – 20 Minuten weichkochen. Abgießen, 50 g Butter und Sahne zufügen und grob zerstampfen (es sollten noch kleinere Stücke vorhanden sein). Die aufgefangene Flüssigkeit von den Kaninchenröllchen dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten. Kurz vor dem Servieren 2 EL Olivenöl unterrühren.
- 6** Radicchio waschen, putzen und in Viertel schneiden. Die Viertel in 2 EL Olivenöl 3 – 4 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7** Salbei waschen und die Blätter von den Stielen zupfen. Butter in einer Pfanne zerlassen bis sie leicht aufschäumt und den Salbei darin kurz anbraten.
- 8** Alle Komponenten zusammen anrichten.

WEITERE INFORMATIONEN ZUM COOKING STAR: www.eatsmarter.de/cookingstar



DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

 EatSmarter!

 Miele

 *Tafelberg*
partner of Miele

 ALDIANA
ALDIANA

 CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

 *Garofalo*
LA PASTA DI GRAGNANO

 S.PELLEGRINO

 Sauvignat
SAUVIGNAT

 PONTI
ESTABLISHED 1847