

# Kaninchen mit Raucharoma, Parmesan-Creme, Reiber-Datschi

## Für zwei Personen

### Für das Kaninchen:

1 große Kaninchen-Hinterkeule    5 EL Schwarztee    Olivenöl

Salz    Pfeffer

### Für die Parmesancreme:

100 g Parmesan    250 g saure Sahne    1 Zitrone  
1 EL Dijon-Senf    1 EL Weißweinessig    Salz, Pfeffer

### Für die Reiberdatschi:

4 festk. Kartoffeln    2 Wachteleier    gesalzene Butter  
Salz    Pfeffer

### Für den Wintersalat:

1 Radicchio    1 Chicorée    10 Cocktailtomaten  
 $\frac{1}{2}$  Granatapfel    2 EL rote Rettich-prossen    1 Schalotte  
4 Wachteleier    1 TL Dijon-Senf    1 EL Himbeeressig  
2 EL alter Balsamicoessig    flüssiger Honig    1 Prise Zucker  
2 EL Olivenöl    Salz    Pfeffer

### Für das Kaninchen:

Die Kaninchenkeule auslösen und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.

Im Olivenöl bei geringer Hitze ohne viel Farbe ganz langsam garen. Mit Pfeffer würzen.

Schwarztee in einen Topf geben. Einen Dämpfeinsatz einsetzen und den Topf mit einem Deckel schließlich. Die Temperatur erhöhen, sodass der Tee anfängt zu verbrennen bzw. zu räuchern. Ist genug Rauch entstanden, das Fleisch für 2-3 Minuten in den Dämpfeinsatz legen und räuchern. Vor dem Servieren mit Salz würzen.

### Für die Parmesancreme:

Parmesan reiben. 6 Esslöffel Parmesan mit saurer Sahne, Senf, Weißweinessig, Salz und Pfeffer im Mixer cremig aufschlagen und durch ein Sieb passieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Creme mit Zitronenabrieb- und saft abschmecken.

Aus restlichem geriebenen Parmesan einen Cracker in einer beschichteten Pfanne ausbacken.

### Für die Reiberdatschi:

Kartoffeln schälen, reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Wachteleier unterrühren. In gesalzener Butter kross ausbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für den Wintersalat:

Radicchio und Chicorée putzen. Tomaten abbrausen und Strunk entfernen. Wachteleier 4 Minuten kochen, abschrecken und pellen, dann halbieren. Schalotte abziehen und fein schneiden. Schalotte, Senf, Himbeeressig, Balsamicoessig, Honig, Zucker und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Radicchio, Chicorée und Tomaten kurz vor dem Anrichten mit dem Dressing marinieren. Salat mit und Wachteleiern dekorieren. Granatapfelkerne herauslösen. Salat mit Granatapfelkernen und Sprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pia Sauber am 25. Januar 2022