

Kaninchen mit Kartoffel-Zucchini-Karotten-Puffer

Für 2 Personen

1 Kaninchenrücken	2 Kartoffeln	2 Zucchini
1 Karotte	1 Knoblauchzehe	2 Zitronen
1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	1 Bund Salbei
1 Bund Schnittlauch	1 Chili-Schote	3 Eier
125 g Butter	1 EL Mehl	0,4 L trockener Weißwein
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kaninchenfleisch waschen und trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden sowie salzen und pfeffern. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Das Fleisch in einen Bräter geben, mit dem Zitronensaft beträufeln, den Thymian, den Rosmarin und den Salbei-Stengel dazugeben, mit reichlich Butterflocken belegen und 20 Minuten im Ofen garen (wenn das Fleisch Farbe angenommen hat, mit dem Weißwein aufgießen.) Die Eier trennen und das Eigelb auffangen. Die Kartoffeln, die Zucchini und die Karotte schälen und in feine Streifen verarbeiten. Die Gemüsestreifen mit dem Eigelb und dem Mehl vermischen. Den Schnittlauch kleinhacken, die Chili-Schote in feine Stücke schneiden und zusammen mit Salz und Pfeffer an die Gemüsestreifen geben. Die Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten und wieder herausnehmen. Aus der Gemüsemischung kleine Puffer formen und im Knoblauchöl goldgelb knusprig braten. Das Fleisch auf einem Teller anrichten, die Gemüsepufer dazugeben und servieren.

Isabella Scrinzi am 12. Januar 2011