

Kaninchen-Rücken im Strudelteig mit Sellerie-Salat

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

3 Kaninchenrückenfilets	75 ml Sahne	100 g Kalbsbrät
2 Strudelteigblätter	2 Mangoldblätter	1 Zitrone
2 EL Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Sellerie-Salat:

200 g Staudensellerie	5 getrocknete Tomaten	50 g Parmesan
1 EL Pinienkerne	1 TL Kapern	1 Zitrone
1 Zehe Knoblauch	1 TL Butter	

Für die Sellerieblätter:

10 Blätter Staudensellerie	Frittieröl
----------------------------	------------

Für die Jus:

500 ml Kalbsfond	5 EL alter Balsamico	1 TL Speisestärke
1 EL kalte Butter	1 Bund Thymian	1 Zehe Knoblauch

Für die Garnitur:

1 Schale Shiso-Kresse	1 Tomate
-----------------------	----------

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kaninchenrückenfilets kräftig mit Salz würzen und kurz in Rapsöl anbraten. Das Kalbsbrät mit Sahne cremig rühren und mit Zitronenabrieb, Pfeffer sowie Salz abschmecken.

Den Mangold im Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Den Strudelteig mit Rapsöl bepinseln, mit den Mangoldblättern belegen und mit dem Brät bestreichen. Die Kaninchenrückenfilets darauf geben und einrollen. Anschließend im Ofen bei 200 Grad sechs bis acht Minuten knusprig backen.

Den Sellerie in Scheiben schneiden und kurz in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken.

Für den Sellerie-Salat die getrockneten Tomaten klein hacken, den Knoblauch abziehen und den Parmesan reiben. Im Anschluss die Butter in einer Pfanne erhitzen, den Sellerie, die gehackten getrockneten Tomaten, die Pinienkerne, die Kapern, etwas Zitronenabrieb und den Knoblauch hinzugeben. Zum Schluss mit Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die frittierten Sellerieblätter die Blätter des Stangenselleries abzupfen und in heißem Fett knusprig frittieren. Dann auf einem Küchenpapier abtropfen.

Für die Jus den Kalbsfond mit einer Knoblauchzehe und Thymian einkochen lassen. Dann einen Schuss alten Balsamico zugeben, mit Stärke abbinden und zum Schluss den Knoblauch und Thymian aus der Sauce entfernen. Zuletzt mit einem Stück kalter Butter aufmontieren.

Zum Anrichten eine Stange Staudensellerie in hauchdünne Längsstreifen hobeln. Die Tomate mit einem Bunsenbrenner abflämmen, damit sich die Haut abziehen lässt. Eine Hälfte der Tomate in dünne Spalten und die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden.

Zwei Selleriestreifen auf den Teller legen, den Sellerie-Salat mittig darauf geben und das Kaninchen auf den Salat setzen, anschließend mit der Jus umträufeln. Zuletzt mit den Tomatenspalten und -würfeln, den frittierten Sellerieblättern und der Shiso-Kresse garnieren und servieren.

Michael Reich am 29. Juli 2015