

Kaninchen mit Sellerie-Ravioli und Babykarotten

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

2 Kaninchenrücken, à 150 g	Butter	1 Lavendelblüte
10 ml Sojasauce	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Sellerieravioli:

1 Knolle Sellerie, klein	1 Ei	50 g trockenen Frischkäse
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	150 g Pankomehl	150 g Butterschmalz
Salz		

Für die Babykarotten:

Babykarotten	1 Schalotte	100 ml Gemüsefond
50 ml Karottensaft	20 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie

Für den Salat:

1 Salatherz (Romana)	1 mehligkochende Kartoffel	1 Schalotte
1 Scheibe Bacon	Milder, feinkörniger Senf	50 ml Geflügelfond
1 TL Butterschmalz	10 ml neutrales Öl	

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen.

Für das Dressing die Kartoffel schälen und weichkochen.

Für das Kaninchen die Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und in der Sojasauce marinieren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Lavendelblüte hinzugeben. Den Kaninchenrücken mit der Lavendelbutter in eine Auflaufform geben und für 15 Minuten im den Backofen garen.

Für die Ravioli die Sellerieknolle mit einem Hobel dünn aufschneiden. Wasser in einen Topf geben, salzen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Die Selleriescheiben drei Minuten blanchieren. Anschließend abtrocknen. Auf jede Scheibe einen Klecks Frischkäse geben. Das Ei aufschlagen, trennen und mit dem Eiweiß die Ränder der Selleriescheiben bestreichen. Mit dem Eigelb die komplette Ravioli bestreichen und in Pankomehl wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Ravioli darin ausbacken.

Für die Babykarotten, die Schalotte abziehen und klein schneiden. Die Karotten putzen und halbieren. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und die Schalotte darin anbraten. Anschließend die Karotten hinzugeben. Das Ganze mit dem Fond und dem Karottensaft ablöschen und circa acht Minuten kochen lassen.

Für den Salat das Salatherz vierteln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Salat darin anbraten. Den Bacon dazugeben und mit dem Geflügelfond ablöschen. Den entstandenen Sud mit dem Senf, der gekochten Kartoffel und dem Öl zu einem Dressing aufpürieren.

Den Schnittlauch fein hacken.

Das Kaninchen mit den gebackenen Sellerieravioli und den Babyrotten auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Ellen Hunt am 16. September 2015