

Kaninchen mit Thaispargel-Rucola-Salat, Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

4 Kaninchenfilets à 45 g	2 Scheiben Parmaschinken	50 g Butter
2 Zweige Salbei	3 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Thaispargel	100 g Rucola	100 g Champignons
1 Schalotte	2 EL dunkler Balsamico	1 EL Gemüsefond
1 TL Waldhonig	4 Zweige Zitronenmelisse	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelstroh:

2 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ TL Chilipulver	Salz
---------------------	------------------------------	------

Für die Kalbsjus:

300 ml Kalbsfond	50 ml Sahne	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Kaninchen:

Das Kaninchen waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Kaninchenfilets mit dem Parmaschinken ummanteln und in einer heißen Pfanne mit Öl knusprig anbraten. Salbei und Rosmarin in aufgeschäumter Butter erhitzen und die Filets mit der Aromabutter glasieren.

Für den Salat:

Den Spargel schälen und die Champignons putzen. Beides in dickere Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln.

Champignons mit dem Spargel in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Etwas Olivenöl und Schalotte hinzufügen und 2 Minute mitrösten.

Aus Balsamico, Gemüsefond, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und mit Rucola und der Vinaigrette vermengen.

Für das Kartoffelstroh:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider fein ausschneiden. Die Kartoffelstreifen in der Fritteuse etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mit Salz und Chili würzen.

Für die Kalbsjus:

Den Kalbsfond ca. 10 Minuten reduzieren lassen. Sahne angießen und bei niedriger Temperatur weiter köcheln lassen.

Mit einem Stabmixer und eiskalter Butter aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaninchen mit lauwarmem Thaispargel-Rucola-Salat und Kartoffelstroh auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 13. Juli 2017