

Kaninchen-Kohlroulade, Kartoffel-Stroh, Walnuss-Ricotta

Für zwei Personen

Für die Roulade:

1 ausgelöster Kaninchenrücken,	$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	6 Scheiben grüner Speck
50 g getr. Öl-Tomaten	neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelstroh:

3 festk. Kartoffeln	neutrales Öl	weißer Pfeffer, Salz
---------------------	--------------	----------------------

Für den Ricotta:

200 g Ricotta	50 g Walnüsse	$\frac{1}{2}$ Chilischote
2 EL Walnussöl	1 EL Puderzucker	1 EL Honig
Salz		

Für die Roulade:

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rücken darin von allen Seiten kräftig anbraten.

Spitzkohl putzen, Strunk entfernen und äußere Blätter lösen und auf eine Folie geben. Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Auf den Spitzkohlscheiben gleichmäßig verteilen. Tomaten grob hacken, ebenso darauf verteilen. Kaninchen an einen Rand legen und nun alles mit Hilfe der Folie zu einer Roulade aufrollen. Folie abziehen und mit Küchengarn festbinden. Im Kaninchenbratensatz nochmals kräftig anbraten, Dann herausnehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen und zum Anrichten in Scheiben schneiden.

Für das Kartoffelstroh:

Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. In Wasser einlegen, gut ausdrücken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelraspel darin goldbraun frittieren. Alternativ in einer Fritteuse frittieren. Kartoffelstroh auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Für den Ricotta:

Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Walnüsse darin wenden. Kurz abkühlen lassen und dann grob hacken.

Chilischote halbieren, Kerne auskratzen, Schote klein hacken. Ricotta, Öl, Walnüsse und Honig verrühren. Mit Salz und Chili würzen.

Kaninchen-Kohlroulade mit Kartoffelstroh und Walnuss-Ricotta auf Tellern anrichten und servieren.

Madeline Ernst am 14. September 2017