

# Wildkaninchen-Päckchen, Kürbis-Spalten, Wildkräuter-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Kaninchen:**

1 Kaninchen à 600 g	4 dünne Kalbsschnitzel à 200 g	8 dünne Scheiben Speck
1 Hokkaidokürbis	Butterschmalz	10 Salbeiblätter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

**Für den Salat:**

100 g Feldsalat	100 g Wildkräutersalat	1 rote Zwiebel
6 Brombeeren	4 EL süße Sahne	2 EL Himbeeressig
1 EL mittelscharfer Senf	4 EL Wildfruchtgelee	1 Zweig glatte Petersilie
1 Zweig Schnittlauch	5 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

**Für das Kaninchen:**

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen und trockentupfen. Kaninchenfleisch durch den Fleischwolf drehen und in einer großen Schüssel auffangen. Salbei und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und jeweils 5 Zweige bzw. Blätter hacken. Kräuter mit der Hand in die Fleischmasse einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie plattieren. Kaninchenfarce jeweils mittig auf dem Schnitzel platzieren und zusammenklappen. Die Päckchen mit Speck umwickeln und mit Küchengarn fixieren. In einem Schmortopf mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten.

Kürbis putzen, halbieren und in Spalten schneiden. Zusammen mit restlichem Salbei in den Schmortopf geben und alles für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Fleisch und Kürbisspalten aus dem Topf nehmen, Bratensaft auffangen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Farce muss immer kalt zubereitet und ein wenig überwürzt werden, denn nur so bekommt sie eine Bindung, wird schön luftig und gibt als Füllung ordentlich Geschmack ab.

**Für den Salat:**

Feldsalat und Wildkräutersalat waschen, trockenschleudern und Blätter klein zupfen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Aus Essig, süßer Sahne, Senf, Wildfruchtgelee, Zwiebel und Öl eine Vinaigrette herstellen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren über den Salat geben und gut vermengen. Brombeeren abbrausen und trockentupfen.

Den Salat damit dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcello Ciarrettino am 25. September 2019