

# Kaninchen-Rücken-Roulade mit Wildkräuter-Graupen-Risotto

**Für zwei Personen**

**Für die Kaninchenrücken-Roulade:**

1 Kaninchenrücken	10 Scheiben Lardo	30 g Preiselbeermarmelade
1 Ei	100 ml kalte Sahne	3 Zweige Thymian
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für das Risotto:**

100 g Perlgraupen	50 g Spinat	3 Zweige Brennesseln
3 Zweige Giersch	3 Zweige Schafgarbe	2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel	1 Zitrone	60 g Parmesan
160 g Butter	2 EL Schmand	100 ml Weißwein
300 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

**Für den Kräutersud:**

3 Zweige Liebstöckel	3 Zweige glatte Petersilie	100 ml Sahne
100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

**Für die Ofentomaten:**

150 g Rispentomaten	2 Knoblauchzehen	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Kaninchenrücken-Roulade:** Einen Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kaninchenrücken auslösen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ein Stück vom Kaninchenfleisch klein schneiden und mit kalter Sahne, Ei, Thymian, Preiselbeermarmelade sowie Salz und Pfeffer fein mixen.

Klarsichtfolie mit Lardo auslegen und mit der Farce bestreichen.

Restlichen Kaninchenrücken in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

Danach das Fleisch auf die Farce legen, einrollen und anschließend für 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ziehen lassen. Die Pfanne für den Kräutersud aufgestellt lassen.

**Für das Wildkräuter-Graupen-Risotto:** Weißwein mit Gemüsefond erhitzen. Perlgraupen waschen. Zwiebel abziehen und hacken. Spinat, Brennesseln, Giersch und Schafgarbe abbrausen, trockenwedeln und hacken. Perlgraupen mit 60 g Butter und der Zwiebel anbraten. Mit Wein und Gemüsefond aufgießen. Salzen und pfeffern. 12 Minuten köcheln lassen und anschließend die gehackten Kräuter darunterheben. Knoblauch abziehen und dazugeben.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben. Nach 20 Minuten die restliche Butter, Schmand, Parmesan und Zitronenabrieb unterheben.

**Für den Kräutersud:** Liebstöckel und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Den Bratensaft von der angebratenen Kaninchenroulade mit Wein und Gemüsefond ablöschen. Salzen und pfeffern, dann mit Sahne aufgießen.

Einkochen lassen und kurz vor Ende die gehackten Kräuter hinzugeben.

**Für die Ofentomaten:** Knoblauch abziehen, hacken und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Tomaten damit marinieren und für 10 Minuten im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Dennis Börner am 05. September 2022