

Kohlrabi-Salat, Sauerkirsch-Vinaigrette, Kaninchen-Rücken

Für vier Portionen

3 Kohlrabi	2 Schalotten	30 g Sauerkirschen, getrocknet
6 EL Olivenöl	1 EL Akazienhonig	20 ml Weißweinessig
1 Ciabatta	4 Kaninchenrückenfilets à 120 g	4 Scheiben Parma-Schinken
4 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 Knolle Knoblauch
1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer, schwarz	

Den Kohlrabi waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden (oder mit einem Spiralschneider zu langen Fäden verarbeiten). Die Schalotten schälen und fein würfeln. Zusammen mit den Sauerkirschen in einen Topf geben. Anschließend den Weißweinessig angießen, aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Den Honig und zwei Esslöffel Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen und unter den Kohlrabi mischen. Den Salat gut durchziehen lassen. Ein halbes Ciabatta in Scheiben schneiden, mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Kaninchenrückenfilets von Sehnen befreien und leicht pfeffern. Den Parma-Schinken auslegen und die Filets darin einwickeln. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Kaninchen darin von allen Seiten ein bis zwei Minuten anbraten. Die Knoblauchknolle waagrecht halbieren und eine Hälfte zusammen mit den Kräuterzweigen zum Braten mit in die Pfanne geben. Die Hitze reduzieren und das Kaninchen weitere zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Salat mit den Schnittlauchröllchen vermischen, auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette und den Kirschen beträufeln. Die Kaninchenfilets schräg aufschneiden und darauflegen. Das Ciabatta dazu reichen.

Johann Lafer am 28. April 2012