

Salat von Gemüse mit Kaninchen-Rücken in Popcorn

Für 2 Personen

100 g Brokkoli	1 Zucchini	100 g Karotten
1 rote Paprika	4 Champignons	2 EL Traubenkernöl
1 Schalotte	100 ml Gemüsebrühe	2 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig	Salz, Pfeffer	50 g Popcorn
2 EL Butterschmalz	300 g ausgel. Kaninchenrücken	2 EL Mehl
1 Eigelb	1 Bund Kerbel	

Brokkoli waschen und in Röschen teilen. Zucchini und Karotten putzen und in Scheiben schneiden. Paprika entkernen und würfeln. Champignons putzen und vierteln. Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Schalotte schälen, würfeln und dazugeben. Einige Sekunden ganz heiß durchschwenken. Das Gemüse sollte kurz gebraten sein, d. h. Farbe haben, aber noch knackig sein. Mit der Brühe ablöschen. Abkühlen lassen. Mit Olivenöl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer anmachen. Lauwarm servieren. Das Popcorn in einem Topf mit etwas Butter geben und bei geschlossenem Deckel aufpoppen lassen. Anschließend fein hacken. Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und durch das verschlagene Eigelb ziehen. Mit dem feingehackten Popcorn panieren. In Butter kurz braten. Einige Minuten ziehen lassen. Kaninchenrücken in schräge Tranchen schneiden und auf dem lauwarmen Gemüsesalat anrichten. Mit Kerbel bestreuen.

Otto Koch Freitag, 28. August 2009