

# Kaninchen-Rücken mit Parma-Schinken und Tomate gefüllt

## Für 6 Personen

200 g Schweinenetz	2 Kaninchenrücken	12 Scheiben Parma-Schinken
200 g luftgetrocknete Tomaten	100 g Geflügelleberparfait	1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Butter
150 ml Geflügeljus	12 Kirschtomaten	200 g Rucola
6 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico	1 TL Senf
1 EL Limettensaft	1 Bund Kerbel	50 g Pinienkerne
1/2 Bund glatte Petersilie	200 g Steinchampignons	2 Schalotten
1 EL Tomatenessig		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen.

Das Schweinenetz gut wässern. Die Kaninchenrücken auslösen, den Bauchlappen dran lassen und zuschneiden. Je 2 Scheiben Parma-Schinken auf den Bauchlappen legen und die getrockneten Tomaten sowie die Niere und das Gänseleberparfait auflegen und je zwei Blätter Basilikum. Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen (nur leicht salzen, da der Parma-Schinken schon leicht gesalzen ist), den Rücken vorsichtig einrollen und in Schweinenetz einpacken. In einer beschichteten backofeneigneten Pfanne mit etwas Öl vorsichtig rundum anbraten und im Ofen ca. 15 Minuten bei 180 Grad fertig garen, dann ca. 5 Minuten ruhen lassen. Zum Bratensatz in der Pfanne 1 EL Butter und Kaninchenjus geben und aufkochen. Kirschtomaten vierteln. Rucola abspülen, trocken schütteln und zupfen. Für das Dressing 5 EL Olivenöl, Balsamico, Senf, Limettensaft, Salz und Pfeffer gut vermischen. Rest Basilikum und Kerbel fein schneiden und unterrühren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Rest Parma-Schinken fein würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pilze waschen und in Viertel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen. Rucola mit dem Dressing anmachen, die Tomatenviertel darunter mischen. Die Pilze auf den angemachten Salat geben, Pinienkerne und Parma-Schinkenkrusteln obenauf geben. Die Kaninchenroulade vorsichtig aufschneiden und je zwei Scheiben an den Salat legen. Das Kaninchen mit der Soße, etwas Olivenöl und Tomatenessig beträufeln.

Karlheinz Hauser Montag, 29. März 2010