

Kaninchen-Rücken mit Ricotta-Ravioli, Estragon-Butter

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

100 g Mehl	50 g Hartweizenmehl	1 Ei
3 Eigelb	1,5 EL Olivenöl	Salz
1-2 EL Wasser	60 g frischer Blattspinat	1 Prise Muskat
1 TL Pinienkerne	30 g Parmesan	80 g Ricotta
Cayennepfeffer		

Für den Kaninchenrücken:

Schweinenetz	40 g Weißbrot	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	8 getr. Öl-Tomatenviertel	2 Zweige Estragon
1 Knoblauchzehe	2 EL Tapenade (Olivenpaste)	1-2 Kaninchenrücken (ca. 1 kg)

Für die Tomatenbutter:

4 reife Tomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 ml Tomatensaft	50 ml Olivenöl	Salz, Cayennepfeffer, Zucker
80 g kalte Butter	3 Zweige Estragon	1 Spritzer Tomatenessig

Für den Nudelteig:

Mehl, Ei, Eigelbe, 1 TL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung Spinat putzen, waschen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zusammenfallen lassen, mit Salz und Muskat würzen. Spinat ausdrücken und dann fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und fein hacken. Parmesan fein reiben und mit Spinat und Pinienkernen unter den Ricotta mischen. Die Masse mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und in 12 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen. Die Ricottamasse auf die Mitte von 6 Nudelkreisen spritzen, mit einem Nudelblatt abdecken, und die Ränder gut andrücken. Ravioli mit einem Tuch abdecken und zur Seite stellen. Den Backofen auf 160 Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Kaninchenrücken:

Schweinenetz in kaltem Wasser gut wässern. Weißbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl goldbraun rösten, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Getrocknete Tomaten fein hacken. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein schneiden. Brotwürfel mit Tomaten, Estragon, Knoblauch, Tapenade gut vermischen und abschmecken. Kaninchenrücken auslösen, so dass der Bauchlappen dran bleibt. Bauchlappen vorsichtig plattieren, würzen und über Kreuz einschneiden, so dass er sich beim Garen nicht verzieht. Die Brotmasse auf die Bauchlappen geben und diese mit den Filetsträngen zu einer Roulade aufrollen, verschließen und ins Schweinenetz einwickeln. Den gefüllten Kaninchenrücken in einer Schmorpfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, dann im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Für die Estragon-Tomatenbutter:

Die Tomaten waschen, vierteln und den Strunk entfernen. 2 Tomatenviertel in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Tomatenviertel, Tomatensaft, Olivenöl, Schalotten und Knoblauch im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb mit einem Passiertuch ausgelegten Sieb passieren und den Sud auffangen. Toma-

tensud mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen, erhitzen und kalte Butter zum Binden unterrühren. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit den Tomatenwürfeln untermischen und mit Tomatenessig abschmecken. Die Sauce heiß servieren. Kurz vor dem Servieren die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Kaninchenrücken aufschneiden und der Tellermitte anrichten. Jeweils 3 Ravioli anlegen und die Sauce darum herum angießen.

Jörg Sackmann 17. Juli 2012