

# Gebratenes Kaninchen mit Kartoffel-Tortellini und Tomaten

## Für 2 Personen

### Für die Kartoffeltortellini:

125 g doppelgriffiges Mehl	125 g Hartweizengrieß	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 kleine Kartoffel
70 g Pancetta	1 TL Tomatenmark	80 ml Tomatensaft
1 Rosmarinzweig	1 Thymianzweig	

### Für die Tomaten-Lauch-Butter:

1 Zwiebel	200 g Tomatenwürfel	150 g Lauchzwiebeln
1 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	100 ml Wermut
250 ml Geflügelfond	150 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ EL Senf
1 TL Estragon	1 TL Estragonblättchen	Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Zucker	20 g gesalzene Butter
40 g Parmesanspäne		

### Für das Kaninchen:

2 ausgelöste Kaninchenrücken (ca. 600 g)	Salz, weißer Pfeffer	2 Scheiben Pancetta
4 EL Olivenöl	1 Thymianzweig	

Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL lauwarmes 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 Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen. Zwiebeln, Knoblauch, Pancetta und Kartoffeln in feine Würfel schneiden und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark, Tomatensaft, Rosmarin und Thymian zugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt langsam einköcheln lassen, bis eine cremige saucenartige Konsistenz entsteht, Kräuter herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Tomaten-Lauch-Butter Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomate am Blütenansatz einritzen und in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Herausnehmen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Lauchzwiebel putzen, waschen und in ca. 3 mm breite Streifen schneiden. Weißwein und Wermut in einen Topf geben und einkochen lassen. Geflügelfond zugeben und erneut um ca. die Hälfte reduzieren. Crème-fraîche, Senf und 1 TL Estragon zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Butterflocken langsam unterrühren. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel zugeben und mit dünsten, abschmecken und unter fertige Lauchsauce mischen. Backofen auf 70 Grad vorheizen. Jedes Kaninchenfilets abtupfen, salzen und pfeffern. In je 3 Scheiben Pancetta einrollen. Kaninchenrücken und Thymianzweig in heißem Olivenöl anbraten und im Ofen 10 Minuten ruhen lassen, so bleiben die Filets saftig. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz ca. 2 mm dünn ausrollen und zu etwa 6 x 6 cm großen Nudelplatten ausschneiden. Je 1 EL Füllung in die Mitte jeder Nudelplatte aufsetzen, zu Tortellini formen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten in Salzwasser garen. Tortellini in etwas Kochwasser und Olivenöl kurz schwenken und abschmecken. Auf Tellern anrichten, Kaninchenfilets darauf setzen. Mit Tomaten-Lauchbutter, Parmesanspänen und Estragonblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 25. Juni 2013