

# Tomaten-Kaltschale mit gebratenem Kaninchen-Rücken

**Für 4 Personen**

**Für die Tomatenkaltschale:**

2 Knoblauchzehen	2 Schalotten	4 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	3 Scheiben Toastbrot	750 g Aromatomen
125 ml Gemüsebrühe (instant)	2 EL Tomatenmark	Meersalz
Pfeffer	1 Prise Zucker	Cayennepfeffer
Rotweinessig	2 Zweige Basilikum	

**Für den Kaninchenrücken:**

8 Stck. ausgel. Kaninchenrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	50 g Butter

Für die Tomatenkaltschale Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Rosmarin-zweig zugeben, kurz mitdünsten. Rosmarin entfernen.

Toast entrinden, würfeln. Tomaten nach Belieben kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen und entkernen. Tomatenfruchtfleisch würfeln. Mit Toastwürfeln, Zwiebel-Knoblauchmix, Brühe und Tomatenmark in einem großen Mixer oder der Küchenmaschine gründlich sämig pürieren.

Tomatenkaltschale mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Cayennepfeffer würzig abschmecken, kurz kühlen.

Kaninchenrücken kalt abrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Kaninchenrücken darin rundherum bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Kräuter abrausen, trocken schütteln und einlegen.

Butter mit in die Pfanne geben, erhitzen und das Fleisch durchschwenken. Kaninchenrücken bei niedriger Hitze ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.

Die Tomatenkaltschale evtl. nochmals kurz aufmixen, dann durch ein sehr feines Sieb passieren. Kaltschale mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. noch etwa Essig pikant abschmecken.

Kaninchenrücken aufschneiden. Tomatenkaltschale und Fleisch in tiefen Tellern anrichten. Basilikum abrausen, trocken schütteln, abzupfen und überstreuen.

Frank Buchholz am 25. Juli 2016