

Kaninchen-Rücken, Zitronen-Salbei-Butter, Paprika-Salat

Für zwei Personen

4 Kaninchenrückenstränge	1 Herz Romanasalat	1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote	1 rote Zwiebel	1 unbehandelte Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 Bund Salbei	1 Zweig Rosmarin
1 TL Butterschmalz	2 EL Butter	3 EL weißen Balsamico
7 EL Olivenöl	1 Prise Cayennepfeffer	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die Kaninchenrückenstränge darin anbraten. Anschließend für 15 Minuten im Backofen garen. Die Paprikaschoten halbieren, vom Strunk und vom Kerngehäuse befreien, schälen und dritteln. Die rote Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze anschwitzen. Anschließend die Paprika und den Rosmarinzweig hinzugeben. Das Ganze bei gelegentlichem Schwenken und geringer Hitze mit Biss weich garen. Anschließend alles mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Das Gemüse anschließend in eine Schüssel umfüllen und mit dem weißen Balsamico und dem restlichen Olivenöl marinieren. Acht Minuten vor dem Servieren die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Etwa zwölf Blätter vom Salbei zupfen. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Etwas Schale von der Zitrone reiben. Nun den Salbei, eine halbe Knoblauchzehe sowie etwas Zitronenschale zur Butter geben. Das Kaninchen aus dem Ofen nehmen und in die Butter legen. Das Ganze bei mittlerer Hitze etwa drei Minuten aromatisieren. Die Salbeiblätter sollten noch kross sein, aber nicht verbrennen. Ein paar dekorative Blätter vom Romanasalat abziehen, waschen, trocken schleudern und auf einen Teller geben. Das Ganze mit dem lauwarmen Paprikasalat samt Vinaigrette geben. Das Kaninchen in Tranchen schneiden. Den Kaninchenrücken mit der Zitronen-Salbei-Butter und dem lauwarmem Paprikasalat auf Tellern anrichten, mit dem krossen Salbei garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 12. April 2013