

# Mit Leber gefüllter Kaninchen-Rücken mit Linsen-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Vorbereitung des:**

**Kaninchen:**

2 ganze Kaninchen

**Für die Kaninchen-Füllung:**

200 g Kaninchenleber

$\frac{1}{4}$  Bund Basilikum

Öl

2 EL Butter

Salz

Pfeffer

**Für den Linsensalat:**

100 g Beluga Linsen

100 g Rote Linsen

50 g Möhre

50 g Knollensellerie

50 g Lauch

500 ml Gemüsesfond

4 EL Ketchup

4 EL Kalbsfond

Balsamico

2 Halme Schnittlauch

gemahl. Koriandersaat

Salz

Pfeffer

Eiswasser

**Kaninchen:**

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das ganze Kaninchen zuerst ausnehmen. Dafür Nieren, Leber und Filet herausschneiden. Ebenso die Keulen abschneiden und dabei den Muskelsträngen folgen. Mit dem Messer am Gelenk herunterschneiden und die Keulen auslösen.

Um eine Kaninchenkeule füllen zu können, eine Tasche einschneiden bzw. hohl auslösen. Dafür den Knochen freilegen: Links und rechts innerhalb des Knochens einschneiden, ebenso darunter. Das Fleisch bis zum Gelenk schieben und im Gelenk durchschneiden. Der Unterschenkelknochen kann abgetrennt werden, wenn Sie eine knochenfreie Keule möchten.

Zum Auslösen des Kaninchenrückens gibt es zwei Teile: Den Rücken mit Rippenknochen, den Sie auch als Kotelett verwenden können oder den Kaninchenrücken ohne Knochen.

Nelson verwendet für sein Gericht den Kaninchenrücken ohne Knochen und schneidet zum Auslösen am Rippenknochen und Bauchlappen entlang.

**Für die Kaninchen-Füllung:**

Für die weitere Verarbeitung den ausgelösten Kaninchenrücken flach auf ein Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Füllung Basilikumblätter abzupfen und draufgeben.

Kaninchenleber in Streifen schneiden und auf den Kaninchenrücken setzen. Kaninchen eng einrollen und mit dem Bindfaden wie einen Rollbraten festbinden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und gefülltes Kaninchen von allen Seiten anbraten, Butter hinzugeben und für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

**Für den Linsensalat:**

Gemüsesfond zum Kochen bringen, Beluga Linsen zugeben und 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Danach rote Linsen zufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Linsen abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Möhren, Sellerie und Lauch in feine Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Linsen, Gemüseswürfel, Tomatensauce und Jus mischen und mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Koriandersaat abschmecken. Schnittlauch fein hacken und unterheben.

Den Linsensalat in tiefe Teller geben. Das Kaninchen tranchieren und dazu legen. Etwas von der von der Bratenbutter aus der Pfanne hinzu geben und mit Wildkräutersalat garnieren.

Nelson Müller am 20. August 2021