

Kaninchen-Laiberl mit Gurken-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Kaninchenlaiberl:

500 g Kaninchenfleisch	70 g Speckwürfel	1 kleine Karotte
1 kleines Stück Sellerie	1-2 Stangen Frühlingslauch	200 ml Sahne
30 g Butterschmalz	20 g Butter	80 g Pankomehl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	½ TL Piment d´Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die Pimientos de Padrón:

8 Pimientos de Padrón	Butter	Olivenöl
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für den Salat:

¼ Salatgurke	15 Cocktailtomaten	½ rote Zwiebel
1-2 Stangen Frühlingslauch	1 Zitrone	Olivenöl
Salz		

Für die Kaninchenlaiberl:

Das Kaninchenfleisch durch einen Fleischwolf drehen. 1/3 des Fleisches mit 100 ml kalter Sahne, Piment d´Espelette und Salz zu einer Farce mixen. Speckwürfel dazugeben und nochmals mixen. Farce mit anderem Teil des gewolften Kaninchens vermengen.

Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln. In Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Unter die Fleischmasse geben. Frühlingslauch putzen und ebenfalls fein schneiden. Zur Masse geben. Je nach Konsistenz noch etwas Sahne unterrühren. Masse zu Bällchen bzw. Laiberl formen, in Panko wälzen und schließlich in heißem Butterschmalz gleichmäßig braten. Zum Aromatisieren Thymian und Rosmarin hinzugeben. Zum Schluss etwas Butter mit in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

Kaninchenlaiberl mitsamt Kräutern und flüssiger Butter anrichten.

Die rohe Hackfleischmasse sollten Sie nicht direkt abschmecken! Besser eine Probe-Frikadelle formen, braten und dann probieren. So können Sie kontrollieren, ob die Fleischmasse gut genug gewürzt ist und ggf. noch nachwürzen.

Für die Pimientos de Padrón:

Pimientos de Padrón in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten bis die Haut Blasen wirft und das Fruchtfleisch weich wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Butter mit in die Pfanne geben.

Für den Salat:

Gurke entkernen und klein schneiden. Tomaten halbieren. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Frühlingslauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Alles gut vermengen und mit Olivenöl beträufeln. Dann die angebratenen Piments de Padrón mitsamt der Butter hinzufügen.

Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und hinzugeben. Mit Salz würzen und alles miteinander vermengen.

Johann Lafer am 05. August 2022