Kaninchen-Laiberl mit Sommer-Salat

Für zwei Personen
Vorbereitung:
1 Kaninchenrücken
Für die Farce:

100 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Für die Panade:

40 g Panko	gemischte Kräuter

Für die Kaninchenlaiberl:

$\frac{1}{2}$ Bund grüner Spargel	3 Zweige Zitronenthymian	1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl		

Für den Salat:

50 g Wildkräutersalat	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	1/4 Gurke
1 Karotte	1 vorgek. Rote Bete	2 Frühlingszwiebeln
2 EL weißer Balsamicoessig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:
Olivenöl

Vorbereitung:
Die Filets mit den Bauchlappen links und rechts aus dem Rücken schneiden und anschließend die Silberhaut entfernen. Die parierten Filets in Medaillons schneiden. Bauchlappen von Sehnen befreien und beiseitelegen.
Für die Farce:
Bauchlappen in einen Mixer geben und mit Sahne fein pürieren. Sollte die Masse zu fest sein noch etwas Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend nochmals mixen.
Für die Panade:
Kräuter waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Kräuter zusammen mit Panköbröseln in einem Multizerkleinerer fein mixen. Die Brösel sind fertig wenn sie eine schöne grüne Farbe haben.
Für die Kaninchenlaiberl:
Medaillons etwas flach drücken, mit der Farce von beiden Seiten bestreichen und in den Kräuterbröseln wenden und zu kleinen Frikadellen formen. Kräuter waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Kräuter hinzugeben und die Kaninchen-Laiberl von beiden Seiten im Kräuteröl bei mittlerer Hitze goldbraun langsam braten.
Spargel waschen, trockentupfen, unterers Drittel abschneiden und in grobe Stücke schneiden. Spargelstücke mit den Laiberl zusammen im Kräuteröl braten.
Für den Salat:
Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Frühlingszwiebel putzen, waschen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Karotte schälen und in feine Scheiben hobeln. Restliches Gemüse, bis auf die Rote Bete, waschen, trockentupfen und in ebenfalls feine Scheiben hobeln. Gemüse mit Frühlimgszwiebeln und etwas hellem Balsamicoessig und Olivenöl vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Garnitur:
Gericht mit Öl beträufeln.

Johann Lafer am 14. Juli 2023