

Kaninchen-Rücken im Parma-Schinken mit Kartoffel-Ravioli

Für vier Personen

700 g Kaninchenrücken, ausgelöst	4 Stiele Basilikum	6 Scheiben Parma-Schinken
2 EL Olivenöl	700 g Kartoffeln, mehlig	3 Eier (Kl. M)
50 g Speisestärke	1 Muskatnuss	2 Stangen Lauch
20 g Butter	30 g getr. Tomaten	100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	Mehl	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kaninchenrücken vom Bauchlappen befreien und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Den Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Kaninchenrücken mit dem Basilikum umlegen und in den Parma-Schinken einwickeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rollen darin anbraten. Im Backofen zehn Minuten fertig garen. Die Kartoffeln gründlich waschen und im Backofen bei 160 Grad etwa 45 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, halbieren und nacheinander durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalen aus der Presse entfernen und die restlichen Kartoffeln durchpressen. Zwei Eier trennen. Anschließend die heiße Kartoffelmasse mit den Eigelben sowie der Speisestärke verrühren und mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Masse abkühlen lassen. Den Lauch putzen, waschen und in 20 Gramm Butter anschwitzen. Die getrockneten Tomaten klein würfeln und unterschwenken. Mit dem Gemüsefond sowie der Sahne ablöschen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Die Hälfte des Lauchs in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Sauce in der Pfanne auffangen. Die Kartoffelmasse auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und zu Kreisen ausstecken. Das übrige Ei trennen. Jeweils eine kleine Portion des abgetropften Lauchs darauf geben, die Ränder mit dem Eigelb einstreichen und zu Halbmonden zusammenklappen. Die Kartoffel-Ravioli In reichlich leicht gesalzenem Wasser kurz garen. Das Wasser sollte dabei nicht kochen, nur siedeln. Die Kaninchenrouladen aus dem Backofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit den Ravioli und dem Lauchrahm auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 04. April 2012