

Kaninchen-Filet mit Hasenfutter

Für 2 Personen

300 g Kaninchenfilet	3 Kartoffeln, fest	200 g Feldsalat
1 Zitrone	100 g Parmesan	1 Ei
1 Muskatnuss	1 Bund Petersilie, kraus	50 g Mehl
50 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Balsamico-Essig
Olivenöl	Pfeffer, schwarz	Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit 10 Gramm Butter einfetten und die Kartoffelscheiben hineingeben. Die Muskatnuss reiben und über die Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei aufschlagen und mit der Sahne vermengen. Dieses über die Kartoffeln geben und anschließend in den Backofen schieben. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Für die Salatsoße 10 Milliliter Balsamico-Essig mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Die Schale der Zitrone reiben und mit zu dem Dressing geben. Das Ganze über den Salat geben. Das Kaninchenfilet waschen und trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden und im Mehl wenden. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze anbraten. Mit dem restlichen Balsamico-Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei niedriger Hitze zehn Minuten schmoren lassen. Den Parmesan in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Salat auf den Tellern anrichten. Das Kaninchenfilet darüber verteilen und mit den Parmesanscheiben und der Petersilie garnieren. Das Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen und ebenfalls auf den Tellern anrichten.

Francois Rominger am 24. März 2010