

Kaninchen-Rücken im Parmaschinken, Römersalat, Pilze

Für zwei Personen

Für die Aprikosen:	6 Aprikosen	1 Zitrone, Saft, Abrieb
40 g Honig	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Für das Fleisch:	4 ausgel. Kaninchenrücken	4 Sch. Parmaschinken
2 EL Olivenöl	4 Zweige Thymian	Pfeffer
Für die Vinaigrette:	100 g Pfifferlinge	8 Kirschtomaten
4 Frühlingszwiebeln	1 TL Dijonsenf	2 EL weißer Balsamicoessig
4 EL Olivenöl	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Petersilie
2 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer	
Für den Spargel:		
4 Stg. grüner Spargel	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für den Römersalat:		
2 Römersalatherzen	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Aprikosen: Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Honig, Saft und Abrieb von der Zitrone und Kräuterzweige in einen Topf geben, aufkochen und sirupartig einkochen.

Aprikosen waschen, trockentupfen und vierteln. Aprikosenviertel mit der Honigmischung marinieren. Aprikosenhälften aus der Marinade nehmen und von allen Seiten in einer Grillpfanne grillen.

Für das Fleisch: Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Fleisch pfeffern, in Thymianblättchen wälzen und mit Parmaschinken umwickeln. Fleisch von allen Seiten in Olivenöl anbraten.

Im Backofen 10 Minuten fertig garen. Abgedeckt ruhen lassen.

Für die Vinaigrette: Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pfifferlinge putzen und je nach Größe halbieren. Kirschtomaten waschen und vierteln. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, von den Stielen befreien und fein schneiden.

Pfifferlinge und Frühlingszwiebelringe in 1 EL Olivenöl knackig anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Balsamicoessig mit Senf und übrigem Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfifferlinge und Kräuter dazugeben.

Für den Spargel: Spargel putzen und im unteren Drittel schälen. In einer Pfanne im Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Römersalat:

Römersalatherzen putzen und längs vierteln.

Mit Olivenöl einstreichen und in der Grillpfanne von beiden Seiten grillen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den gegrillten Salat, die Aprikosen und den Spargel mit der Vinaigrette abschmecken und anrichten. Die Kaninchenrücken halbieren und dazu anrichten. Mit der Vinaigrette fertigstellen.

Cornelia Poletto am 31. Juli 2025