

Knuspriges Landbrot mit Kaninchen und Taggiasca-Oliven

Für 4 Personen

Kaninchen:

2 Kaninchenrücken	100 g Kaninchennierchen	4 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	Pfeffer	Salz

Salat:

1 Kopf Escarolsalat	4 Stangen Staudensellerie	1 EL Pinienkerne
1 Limone	100 ml Olivenöl	1 EL Aceto Balsamico
Pfeffer	Salz	

Landbrot:

4 EL Olivenöl	8 Scheiben Landbrot	1 Zehe Knoblauch
40 g Ziegenfrischkäse		

Anrichten:

8 getr. Öl-Tomaten	1 EL Oliven, schwarz	Pecorino zum Hobeln
--------------------	----------------------	---------------------

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kaninchen:

Die Kaninchenrückenfilets vom Knochen lösen. Die Bauchlappen abschneiden und das Rückenfilet sauber parieren. Die Nierchen von Fett und feiner Schutzhaut befreien. Die Bauchlappen in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in Olivenöl knusprig anbraten. Auf ein Küchenpapier geben. Die Kaninchenfilets in Thymian „panieren“, salzen und pfeffern und nicht zu heiß von allen Seiten gleichmäßig in Olivenöl anbraten. Die Nierchen ohne Salz und Pfeffer in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Die Kaninchenrückenfilets, Nieren und Bauchlappen im vorgeheizten Backofen circa fünf Minuten fertig garen. Nicht vergessen die Nierchen zu würzen.

Salat:

Den Escarolsalat putzen, waschen und vorsichtig trocken schleudern. Den Staudensellerie schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anrösten. Die Limone auspressen und den Limonensaft durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel passieren. Salzen und pfeffern. Das Olivenöl einrühren und mit dem alten Balsamico abschmecken.

Landbrot:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin goldgelb von beiden Seiten braten. Auf ein Küchenpapier geben und mit der Knoblauchzehe leicht abreiben. Den Ziegenkäse auf die Brotscheiben streichen.

Anrichten:

Den Escarolsalat mit den Staudenselleriescheiben in eine Schüssel geben. Vorsichtig mit dem Limonendressing marinieren und auf die Brotscheiben garnieren. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und die Oliven halbieren. Die Tomatenstreifen, Oliven und Pinienkerne darüber geben. Die Kaninchenfilets in Scheiben schneiden, die Nierchen halbieren. Die halbierten Filets, Nierchen und Bauchlappen auf den Salat geben und sofort servieren. Mit gehobeltem Pecorino garnieren.

Tipp:

Nieren und Leber immer erst nach dem Braten würzen, sonst werden sie hart! Beim Würzen von Salatsoßen immer schon etwas Salz zum Limonensaft oder Essig geben, da sich bei Zugabe von Öl das Salz schlecht auflösen kann.

Cornelia Poletto am 02. Dezember 2011