

Gefüllter Kaninchenrücken in Brickteig gebacken, auf Pfifferlings-Pfirsichsalat:

Zutaten: 2 große Kaninchenrücken,
4 Blatt Brickteig (Frühlingsrollenteig),
1 Pck. Mozzarella,
4 St. getrocknete Tomaten,
Klarsichtfolie, Alufolie

für die Sauce: Röstgemüse,
Tomatenmark,
Geflügelfond,
Gewürztraminer

Beilage: Pfifferlinge und Pfirsichspalten

Kaninchenfilets von der Mitte her vom Knochen lösen und parieren, die Bauchlappen aber am Filet belassen. Bauchlappen vorsichtig von beiden Seiten kreuzweise einritzen, das Filet der Länge nach einschneiden und aufklappen, unter Folie vorsichtig leicht plattieren, getrocknete Tomaten und Mozzarella in Streifen auf die plattierten Filets verteilen und zu einer Rolle aufwickeln, salzen und pfeffern in Klarsichtfolie fest eindrehen und anschließend in Alufolie. Bei 140° ca. 20 min im Umluftofen garen. In der Folie abkühlen lassen.

Aus den kleingehackten Rückenknöcheln (nicht zu dunkel angeröstet) dem Tomatenmark, Geflügelfond und Gewürztraminer die begleitende Sauce herstellen.

Als Beilage die geputzten Pfifferlinge ansautieren und ganz zum Schluss die Pfirsichspalten zugeben, leicht mit fruchtigem Essig abschmecken. Brickteig befeuchten die Kaninchenrollen einpacken und anschließend in schwimmendem Fett ausbacken.

Pfifferlings-Pfirsichsalat auf Teller verteilen, die Kaninchenrollen aufschneiden, drapieren mit der Sauce umgießen und frischem Kerbel dekorieren.