

"Panzanella": Kaninchen-Brotsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

2 ausgelöste Kaninchenrücken à ca. 125 g
2 Lagen San-Daniele-Schinken
4 Blätter Filoteig
20 g Parmesan
4 Zweige Basilikum
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle



Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

(alternativ wie im Bild: knusprig in der Fritteuse ausbacken, dann 5 Min. bei 100 Grad im Ofen)

Kaninchenrücken kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Schinken je zweimal leicht überlappend auslegen und Basilikum, mit der Blattseite nach unten, darauf legen. Fleisch auf den Schinken legen und einrollen. Übrig gebliebene Schinkenabschnitte in einer Pfanne ohne Öl ausbacken und nachher als Crunch über den Salat geben.

2 Lagen Filoteig ausrollen, mit etwas Olivenöl bepinseln und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Dann Kaninchen-Schinken-Basilikum-Rolle wie ein Bonbon im Filoteig einwickeln. Die Enden mit etwas Wasser befeuchten und festdrücken. Mit Olivenöl bestreichen.

Im Ofen bei 170 Grad etwa 18 Minuten garen lassen.

Für den Brotsalat mit Datterini-Tomaten (als Bett geht auch jeder andere Salat):

2 Scheiben Tramezzini
80 g Rucolasalat
150 g Datterini-Tomaten
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
½ Bund Basilikum
2 EL weißer Balsamico
5 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tramezzini in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Thymianzweigen und angedrückter Knoblauchzehe in 2 EL Olivenöl knusprig braten. Tomaten waschen und halbieren. Rucola und Basilikum waschen und trockenschleudern. Balsamicoessig mit restlichem Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tramezziniwürfel, Tomaten, Rucola und Basilikumblätter in eine große Schüssel geben und mit der Vinaigrette marinieren. Ausgebackenen Schinken (s.o.) darüber bröseln.

Für die Garnitur:

125 g Mozzarella di bufala
50 g frisch gehobelt Parmesan

Salat auf Tellern anrichten. Kaninchen-Bonbon schräg darauflegen. Mozzarella in Würfel schneiden und zwischen dem Salat anrichten. Mit den Parmesanhobeln fertig stellen und servieren.