▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. März 2024 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto

"Panzanella": Kaninchen-Brotsalat mit Datterini-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

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

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

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.

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.

In der vorgeheizten Fritteuse goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Im Ofen bei 100 Grad etwa 5 Minuten fertig garen lassen.

Für den 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 gehobelten 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.