



Kaninchen-Roulade auf herbstlichem Salat

Zubereitung

In einer Pfanne Butter und Zucker schmelzen lassen und die zerkleinerten Maronen darin anschwitzen – zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die Kaninchenkeulen parieren und vorsichtig vom Knochen befreien. Das weggeschnittene Fleisch (um den Knochen) fein würfeln und mit der kalten Sahne zu einer Farce mixen. Kleingeschnittenen Salbei und die Maronen unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Wo der Knochen war vorsichtig eine tiefere Tasche einschneiden und mit der Farce füllen. Mit einer Scheibe Schinken umwickeln und mit einem Holzstäbchen feststecken. In einer Pfanne kurz scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 120 Grad ca. 10 – 15 Minuten garziehen – je nach Dicke des Fleisches.

Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen mit Butterflocken montieren und ggfs. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pumpernickel kurz (während der Vorheizphase) im Backofen antrocknen lassen dann in einem Mixer geben. Die kalte Leberpastete zu kleinen Kugeln formen und in den Pumpernickel-Bröseln panieren – bis zum Anrichten in den Kühlschrank stellen. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten – ohne Zugabe von Fett. Von einer Hälfte des Granatapfels die Kerne auffangen, aus der anderen Hälfte den Saft pressen. Ein Dressing aus Granatapfelsaft, Limettensaft und -abrieb, Feigensenf und Bona Pflanzenöl erstellen mit Salz Pfeffer und evtl. Honig abschmecken. Radicchio in lauwarmem Wasser einlegen, damit er etwas an Bitterkeit verliert. Feigen in Spalten schneiden mit den Salaten und den Granatapfelkernen mischen, alles im Dressing marinieren und beim Anrichten mit Pinienkernen bestreuen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Simone Geißdörfer.

Zutaten

- 4 Kaninchenschenkel
- 150 g Maronen, vorgegart und vakuumiert
- 150 g Feldsalat
- 50 g Radicchio
- 1 EL Pinienkerne
- 2 Feigen
- 1 TL Feigensenf
- 6 EL Bona Pflanzenöl
- 1 Granatapfel
- 1 Bio-Limette
- 150 g Leberpastete
- 1 Scheibe Pumpernickel
- 4 Scheiben luftgetrockneter Westfälischer Schinken
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 100 ml eiskalte Sahne
- Etwas brauner Zucker
- Etwas Honig
- 2 EL Bona Pflanzenöl
- 1 EL Butter
- 100 ml Weißwein, trocken
- einige Blätter Salbei
- kalte Butterflocken
- Salz und Pfeffer aus der Mühle