

2. Hauptgang: Kaninchenrücken mit gebratenen Kartoffeln und Salsa verde von Cornelia Poletto

Zutaten für vier Personen

Salsa verde:

4 EL	Schnittlauchröllchen
4 EL	Petersilie, glatt
2	Sardellenfilets
1 EL	Kapern
1	Zitrone, unbehandelt
1 Zehe	Knoblauch
150 ml	Olivenöl
	Weinessig, mild
	Fleur de Sel
	Pfeffer aus der Mühle

Kaninchenrücken mit gebratenen Kartoffeln:

600 g	Kaninchenrücken
1 Zweig	Rosmarin
1 Zweig	Thymian
12	Kartoffeln, klein (festkochend)
80 g	Tiroler Speck, in Scheiben
1	Paprika, rot
1	Paprika, gelb
2 EL	Oliven, (Taggiasca) entkernt
120 ml	Kalbsjus
	Fleur de Sel
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Olivenöl



Zubereitung

Salsa verde:

Petersilie fein schneiden. Sardellenfilets hacken. Die Schale der Zitrone abreiben. Schnittlauchröllchen, Petersilie, Sardellenfilets, Zitronenabrieb, Kapern, geschälte Knoblauchzehe und Olivenöl miteinander vermengen. Die Knoblauchzehe wird im Ganzen dazugegeben, damit nur ein Hauch von Knoblauch zu schmecken ist. Erst kurz vor dem Anrichten die Salsa mit Fleur de Sel, Pfeffer und Weinessig abschmecken, so behält sie lange ihre grüne Farbe.

Den Backofen auf 80 bis 100 Grad vorheizen.

Kaninchenrücken mit gebratenen Kartoffeln:

Kaninchenrücken in Olivenöl scharf anbraten. Salzen, pfeffern und mit Rosmarin und Thymian würzen. Im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten fertig garen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, etwas auskühlen lassen und längs halbieren. Die Kartoffeln in Olivenöl goldgelb anbraten. Den Speck in Streifen schneiden und mit braten. Paprika abziehen und in Rauten schneiden. Die Papikarauten und Oliven dazugeben. Mit Kalbsjus ablöschen, durchschwenken und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Auf warmen Tellern anrichten. Den Kaninchenrücken in Scheiben schneiden und über das Kartoffelgemüse geben. Die Salsa Verde darüber träufeln.