

Kaninchenrücken mit gebratenen Kartoffeln, Paprika und Salsa verde

 happy-mahlzeit.com/2020/04/08/kaninchenruecken-mit-gebratenen-kartoffeln-paprika-und-salsa-verde/

Zutaten für 4 Personen

Für den Kaninchenrücken:

- 600 g Kaninchenrücken
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für das Gemüse:

- 12 kleine, festkochende Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 80 g Tiroler Speck in Scheiben
- 2 EL Oliven, entkernt
- 120 ml Kalbsjus
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Für Salsa verde:

- 4 EL Schnittlauchröllchen
- 4 EL glatte Petersilie
- 2 Sardellenfilets
- 1 EL Kapern
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Knoblauchzehe
- 150 ml Olivenöl
- milder Weinessig
- Fleur de Sel
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Salsa verde die Petersilie fein schneiden, die 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 – 100°C vorheizen.

Den Kaninchenrücken in Olivenöl scharf anbraten, salzen, pfeffern, mit Rosmarin und Thymian würzen.

Im Backofen 10 – 15 Minuten fertig garen.

Die Kartoffeln in der Schale kochen, etwas auskühlen lassen, längs halbieren und in Olivenöl goldgelb anbraten. Den Speck in Streifen schneiden und mit braten.

Paprika abziehen und in Rauten schneiden. Paprika und Oliven zu den Kartoffeln geben. Mit Kalbsjus ablöschen, durchschwenken und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Den Kaninchenrücken in Scheiben schneiden und über das Kartoffel-Gemüse geben. Die Salsa Verde darüber träufeln.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Lanz kocht! vom 9.4.2009

Episode: Ein schnelles Oster-Menü