

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 05. August 2022 ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Kaninchenlaiberl mit Gurken-Tomaten-Salat und Pimientos de Padrón

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaninchenlaiberl:

500 g Kaninchenfleisch, ohne Knochen
70 g Speckwürfel
1 kleine Karotte
1 kleines Stück Sellerie
1-2 Stangen Frühlingslauch
200 ml Sahne
30 g Butterschmalz
20 g Butter
80 g Pankomehl
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
½ TL Piment d'Espelette
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kaninchenfleisch durch einen Fleischwolf drehen. 1/3 des Fleisches mit 100 ml kalter Sahne, Piment d'Espelette und Salz zu einer Farce mixen. Speckwürfel dazugeben und nochmals mixen. Farce mit anderem Teil des gewolften Kaninchens vermengen.

Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln. In Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Unter die Fleischmasse geben. Frühlingslauch putzen und ebenfalls fein schneiden. Zur Masse geben. Je nach Konsistenz noch etwas Sahne unterrühren. Masse zu Bällchen bzw. Laiberl formen, in Panko wälzen und schließlich in heißem Butterschmalz gleichmäßig braten. Zum Aromatisieren Thymian und Rosmarin hinzugeben. Zum Schluss etwas Butter mit in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten. Kaninchenlaiberl mitsamt Kräutern und flüssiger Butter anrichten.



**PROFI
TIPP**

Die rohe Hackfleischmasse sollten Sie nicht direkt abschmecken! Besser eine Probe-Frikadelle formen, braten und dann probieren. So können Sie kontrollieren, ob die Fleischmasse gut genug gewürzt ist und ggf. noch nachwürzen.

Für die Pimientos de Padrón:

8 Pimientos de Padrón
Butter, zum Braten
Olivenöl, zum Braten
Grobes Meersalz, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pimientos de Padrón in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten bis die Haut Blasen wirft und das Fruchtfleisch weich wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss etwas Butter mit in die Pfanne geben.

Für den Salat:

¼ Salatgurke
15 Cocktailtomaten
½ rote Zwiebel
1-2 Stangen Frühlingslauch
1 Zitrone
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle

Gurke entkernen und klein schneiden. Tomaten halbieren. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Frühlingslauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Alles gut vermengen und mit Olivenöl beträufeln. Dann die angebratenen Piments de Padrón mitsamt der Butter hinzufügen. Zitrone halbieren, den Saft einer Hälfte auspressen und hinzugeben. Mit Salz würzen und alles miteinander vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.