

▪ **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 abrausen, 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 angebrühter 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.