

Ausgelöster Kaninchenrücken mit Safran - Graupen - Risotto, Paprikagemüse und frittierten Taglilienknospen

Zutaten für Portionen

1 Kaninchenrücken

8 Scheiben Schinken, Serrano-

etwas Salz, etwas Pfeffer, weißer, 3 EL Olivenöl

1 Paprikaschote(n), rote, 1 EL Butter, etwas Sahne

etwas Salz, etwas Pfeffer, weißer, 1 Schalotte(n)

1 EL Olivenöl, 120 g Graupen, mittelfeine Perl-

1 EL Reissessig, Geflügelfond, nach Bedarf

12 Safranfäden, etwas Parmesan, evtl. Salz

6 Blüten - Knospen von der Taglilie (Hemerocallis)

etwas Wasser, eiskalt, 2 EL Stärkemehl

Salz, Öl, (Frittieröl)

Zubereitung

Den Rücken der Kaninchen inkl. der Bauchlappen auslösen. Jeden Rückenstrang mit Salz und Pfeffer würzen und in 3-4 Scheiben Serrano-Schinken wickeln. In Olivenöl langsam (!!) anbraten, damit der Bauchlappen auch durch und nicht zäh

wird und im Ofen bei ca. 80 °C fertig garen (dauert so um die 10-12 Minuten).

Der Erfolg hängt aber vom richtigen Anbraten ab!

Die Paprika in Streifen schneiden (evtl. schälen) und in der Butter anschwanken, mit der Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas reduzieren lassen.

Die Schalotte fein würfeln und in dem Öl anziehen lassen, die Graupen zugeben und leicht mit anrösten (normalerweise werden die Graupen blanchiert, um sie zu "entschleimen", das ist hier aber nicht gewünscht!).

Mit dem Essig ablöschen, diesen reduzieren lassen und mit dem Geflügelfond nach und nach aufgießen - den Safran zugeben. Nicht das Umrühren vergessen, das backt leicht an!

Kurz vor Ende der Garzeit den geriebenen Parmesan zugeben.

Der Risotto sollte schön schlotzig sein!

Die Stärke in eiskaltem Wasser anrühren, salzen. die Knospen eintauchen und im Öl ausbacken, auf Krepp entfetten und salzen.

Anrichten:

Von dem Risotto auf einen angewärmten Teller geben, das Paprikagemüse darum geben, die Knospen anlegen und die Kaninchenrücken tranchieren und auf den Risotto geben. Evtl. noch mal mit Salz und Chili würzen.