



Kaninchenroulade

gefüllt mit Pistazien, dazu Caponata



Authentisch italienische Küche exzellenter Qualität in modernem Ambiente, so präsentiert sich das „I Vigneri“. Küchenchef **Taku Tabuchi** interpretiert mediterrane Klassiker gekonnt neu und verleiht ihnen damit besonders raffinierte Nuancen, Tel. 38 67 08 50, www.igvigneri.de

Zutaten für 2 Personen

Kaninchenroulade

- 2 Kaninchenkeulen
- kalt gepresstes Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- frischer Thymian, gerebelt
- 5 g Pistazien, gehackt
- Knoblauch, gehackt
- etwas Gemüsebrühe

Caponata

- 1 Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
- kalt gepresstes Olivenöl
- je ½ Sellerieknolle und Karotte, gewürfelt
- ½ Aubergine, in kleine Würfel geschnitten
- je ½ Zucchini und rote Paprika, gewürfelt
- 3 EL Tomatenmark
- etwas Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Basilikumblätter, geschnitten
- 1 EL hochwertiger Balsamicoessig
- Oliven nach Geschmack

Zubereitung

Kaninchenroulade

Kaninchenkeulen vom Knochen lösen, waschen und trockentupfen. Von der Seite aufschneiden (nicht durchschneiden), so dass flache Rouladenscheiben entstehen. 15 Minuten in Olivenöl, Salz, Pfeffer und Thymian marinieren. Fleisch mit Pistazien und Knoblauch bestreichen. Von der schmalen Seite aufrollen. Mit Küchengarn zubinden. In einen Schmortopf 1 Zentimeter hoch Gemüsebrühe geben, Rouladen hineinlegen und im vorgeheizten Ofen 1 Stunde bei 180 °C schmoren.

Caponata

In einer großen Pfanne die Zwiebelwürfel in reichlich Olivenöl anbraten, dann Sellerie- und Karottenwürfel zufügen, 5 Minuten weiterbraten. Dann Auberginen-, Zucchini-, Paprikawürfel und Tomatenmark zufügen. Etwas Gemüsebrühe auffüllen, abdecken und 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken, den Balsamico und die Oliven hinzufügen und alles noch einmal 5 Minuten ohne Deckel garen lassen.

Anrichten

Die Kaninchenroulade in Scheiben schneiden. Caponata warm oder kalt dazu servieren. Als Beilage empfiehlt sich Spinat.