

Sommerliches Kaninchen-Carpaccio mit Romana Salat

Zutaten für 1 Portion:

1-2 Stück Kaninchenrückenfilet
1 Romana Salat
1 Radicchio Salat
4 Kirschtomaten
1 dünne Scheibe Brot (ca. 1-2 mm dick)
30 g Senf
20 g Essig
½ TL Salz & Pfeffer
2 TL Zucker
10 ml Wasser
Öl, Olivenöl
Balsamicoessig

So wird's gemacht:

Das Kaninchenrückenfilet in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben einzeln plattieren bis sie ca. 1 mm dick sind. Anschließend schön auf dem Teller platzieren.

Römer- und Radicchiosalat waschen und in dünne Streifen schneiden, Tomaten waschen und halbieren.

Senf, Wasser, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker mixen und während dem Mixen langsam ca. 80 ml Öl hinzugeben.

Balsamicoessig im Topf auf 1/4 der Menge reduzieren und die Scheibe Brot in einer Pfanne mit ein wenig Öl von beiden Seiten knusprig braten.

Den Salat auf dem Kaninchen Carpaccio drapieren und mit ein wenig Vinaigrette und dem reduzierten Balsamicoessig überträufeln. Die Brotchips dazu geben und voila ein Essen für die heißen Tage ist fertig – schnell und einfach zubereitet!

Wir wünschen einen Guten Appetit!



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24

