

# Kartoffelsalat mit Galantine von Kaninchenrücken

Kategorien: Salat, Kartoffel, Kaninchen, Vorspeise

Zutaten für: 4 Personen

## KARTOFFELSALAT

---

1		Schalotte, gewürfelt
1	Prise	Zucker
100	ml	Olivenöl
1		Gelbe Paprikaschote
1		Tomate; enthäutet, Entkernt und gewürfelt
1/2		Apfel, gewürfelt
400	Gramm	Gekochte Kartoffeln, Gewürfelt
1		Knoblauchzehe
2		Zitronen; den Saft
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Mandarinensenf; (ersatzweise Milder Senf mit etwas Geriebener Mandarinenschale)
3	Essl.	Glatte Petersilie; fein Geschnitten
1	Essl.	Kapern,
12		Grüne Oliven
		Salz, Pfeffer

## GALANTINE

---

4		Kaninchenrückenfilets
		Salz, Pfeffer
6	Blätter	Gelatine
1	Essl.	Brühe
20		Hauchdünne Scheiben fetter Geräucherter Speck

## PESTO

---

30-40	Gramm	Gezupfte Basilikumblätter
1	Essl.	Pinienkerne
100	Gramm	Olivenöl
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Geriebener Parmesan
		Salz, Pfeffer

## AUSSERDEM

---

4		Wachteleier
		Öl zum Braten

### Anleitung:

Für den Kartoffelsalat den Backofengrill vorheizen. Die Schalotte in 2 EL leicht gezuckertem Olivenöl glasig dünsten. Die Paprikaschote halbieren, entkernen und unter dem heißen Grill mit der Hautseite nach oben schwarz werden lassen, kurz abkühlen, dann die Haut abziehen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Paprika, Tomate und Apfel mit Schalotte und Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit restlichem Öl, fein gehacktem Knoblauch und den restlichen angegebenen Zutaten zu einem Salat mischen und abschmecken.

Für die Galantine die Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer einreiben. Wenn vorhanden, mit den Bauchlappen einrollen. Eine Terrinenform (ca. 1 Liter Inhalt) mit 4 festen Gelatineblättern auslegen, mit Brühe

## Kartoffelsalat mit Galantine von Kaninchenrücken

(Fortsetzung)

beträufeln, dann mit 2/3 des Specks auskleiden, Kaninchenfilets einlegen und mit restlichem Speck und den 2 Gelatineblättern abschließen.

Die Kaninchengalantine mit Frischhaltefolie abdecken und im Backofen bei 80 bis 90 Grad 90 Minuten garen, Temperatur mit einem Thermometer überprüfen. Etwas abkühlen lassen, beschweren und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Für das Pesto Basilikum mit Pinienkernen, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan im Mixer zu einer Paste mixen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus den Wachteleiern in wenig Öl Spiegeleier braten.

Galantine in Scheiben schneiden, auf jede Portion von Kartoffelsalat legen und darauf die Wachtelspiegeleier anrichten.

Quelle:

Magazin STERN, Frank Rosin  
Rezept erfasst mit\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann