

**genuss**  
REZEPT AUS DEM MAGAZIN 02/17

GEFÜLLTES KANINCHEN  
MIT TESSINER POLENTA

DEFTIG RUSTIKAL

Paul Ullrich AG



# EINE TESSINER SPEZIALITÄT

# CONIGLIO CON POLENTA

KANINCHEN-ROLLBRATEN MIT  
PILZ-KARTOFFEL-FÜLLUNG

Zutaten für sechs Personen:

## *Gefülltes Kaninchen*

1	Kaninchen ohne Knochen
400g	Kartoffeln Laura
200g	Steinpilze
10–12 Scheiben	Pancetta nostrana
1	Ei
50g	Parmesan
50g	Semmelbrösel oder Paniermehl
	Salz und Pfeffer, Olivenöl Extra Vergine Knoblauchzehe

## *Polenta*

250g	Maismehl
1l	Wasser
	Evtl. Bergkäse oder Parmesan

## Zubereitung gefülltes Kaninchen

### Füllung

Die Kartoffeln schälen und im Wasser weichkochen. Die Pilze fein hacken und mit der Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen. Pilze mit Ei, Parmesan und Bröseln zu den Kartoffeln geben und zu einer Füllung mischen.

### Kaninchen

Das Kaninchen auf Backpapier ausbreiten und mit dem Fleischmesser grosszügig aufschneiden. Darauf die Masse in das Kaninchen füllen und alles zusammenrollen. Den Speck sorgfältig um das Kaninchen wickeln, damit die Füllung beim Backen nicht ausläuft und das Fleisch weich bleibt. Die Rolle mit einer Küchenschnur eng umbinden. Das Backpapier mit Öl bestreichen, den Braten darauf bei 200° C für 25–30 Minuten im Ofen garen lassen, danach das gefüllte Kaninchen auf die andere Seite legen und weiter braten. Das Fleisch soll schön gebräunt sein. Zum Anrichten in Medaillons schneiden und mit einer Demi-Glace-Sauce übergiessen.

### Polenta

5dl Wasser mit reichlich Salz zum Sieden bringen und etwa 100 Gramm Maismehl einrühren. Während das Ganze köchelt, immer wieder kleine Portionen von Mehl und Wasser hinzugeben und gut vermengen. Nach Belieben mit Bergkäse oder Parmesan verfeinern und würzen.

### Buon appetito!

Rezept von Stefano Rizzato  
Grotto Castagneto  
Via Nevaca 20, 6979 Brè sopra Lugano

**Paul Ullrich AG**  
Weine und Spirituosen