

BELLA POLETTA

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTA, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. ZUM SAMMELN UND GENIEßEN!



Einfach ausschneiden und sammeln

20.
FOLGE

KANINCHEN-CROSTINI

MIT BOHNENPÜREE





Cornelia Poletto zerdrückt die gekochten Bohnenkerne



Das Bohnenpüree wird auf den Crostini verteilt

KANINCHEN-CROSTINI MIT BOHNENPÜREE

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 Stunde

ZUTATEN (FÜR 8 STÜCK):

300 g dicke Bohnenkerne (frisch oder tiefgefroren), Salz, 50 ml Geflügelfond, Pfeffer, ein Spritzer Zitronensaft, 1 Stange Staudensellerie, ca. 60 g getrocknete Tomatenfilets (in Öl, abgetropft), 2 Kaninchenrückenfilets (je ca. 90 g, beim Geflügelhändler bestellen), 5 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 3 Zweige Thymian, 8 Scheiben Ciabatta, einige Salatblättchen (z. B. Escarol). **Für die Mayonnaise:** 150 ml Geflügelfond, 1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt), 1/2 TL Safranfäden, 1 Ei, 70 ml Olivenöl, 100 ml Pflanzenöl, Salz, Pfeffer.

- Zuerst für die Mayonnaise Geflügelfond, Knoblauch und Safran bis auf ca. 2 EL Flüssigkeit einkochen lassen. Reduzierten Safranfond in einen Rührbecher geben, Ei unterrühren. Mit einem Pürierstab nach und nach das Olivenöl in dünnem Strahl zugießen und unterschlagen, dann das Pflanzenöl darunter schlagen. Safran-Mayonnaise abschmecken und kalt stellen.
- Bohnenkerne ca. 3 Minuten in kochendem gesalzenem Wasser garen, kalt abschrecken, aus den Häutchen drücken. 3 EL Bohnen beiseitestellen. Restliche Bohnen mit einem breiten Messer oder einer Gabel fein zerdrücken, mit dem Fond verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze, Heißluft: 180 Grad) vorheizen. Sellerie putzen, waschen, in dünne Scheiben hobeln. Tomatenfilets in Streifen schneiden. Kaninchenrückenfilets salzen und pfeffern. In 2 EL Öl mit abgezogener Knoblauchzehe und Thymianzweigen bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten braten. Einige Minuten ruhen lassen.
- Ciabatta auf ein Backblech geben, mit restlichen 3 EL Öl beträufeln. Auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 5 Minuten rösten, herausnehmen. Bohnenpüree, ganze Bohnenkerne, Tomatenfilets, Sellerie, in Scheiben geschnittenes Kaninchenfleisch und Salatblättchen darauf verteilen. Mit etwa der Hälfte der Safran-Mayonnaise beträufeln (Rest anderweitig verwenden, hält sich im Kühlschrank ca. 2 Tage).

PRO STÜCK:

ca. 310 kcal, 14 g Eiweiß, 20 g Fett, 16 g Kohlenhydrate

* *Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.*

POLETTOS WEIN-TIPP

Die Crostini sind kräftig aromatisch. Sommelier Remigio Poletto rät daher zu einem leichten, fruchtigen Sekt: „Der 2002 Spumante millesimato des Winzers Cesarini Sforza aus dem Trentino ist nach klassischer Methode hergestellt und passt perfekt.“ Die 0,75-l-Flasche kostet 24,50 Euro, zu bestellen bei wein@poletto.de.

