

GEFÜLLTES KANINCHEN



Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Das Kaninchen auslösen und innen mit einem Hauch Rosmarincreme würzen. Für die Füllung das Hackfleisch mit den Kartoffelflocken, Paniermehl, dem gut abgetropften Soffritto-Gemüse, dem Ei, der gehackten Knoblauchzehe, geriebenem Parmigiano Reggiano und Kräutersalz vermengen. Das ausgelöste Kaninchen damit füllen und zusammenrollen. Mit frischem Bauchspeck umwickeln, frische Rosmarinzweige drauf legen und mit einem Bratennetz zusammenbinden.

Menù-Zutaten

20 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7

25 g Fiokki - PCO

 $420\ {\rm g}$ Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse,

Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) -

B10K

q.b. Pane grattugiato senza glutine - 7028

Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

50 g Paniermehl

1 Knoblauchzehe

300 g frischer flacher Bauchspeck

300 g Schweinehackfleisch

ein ganzes Kaninchen (1,5 kg)

50 g Parmigiano Reggiano

1 Ei