

## 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 Rosmarinzwige drauf legen und mit einem Bratennetz zusammenbinden.

### Menù-Zutaten

20 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7  
25 g Fiokki - PC0  
420 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