

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



### Kaninchen im Brotteig mit Paprika-Mozzarella Dip

**Koch: Töni Mörwald**

#### Zutaten

(4 Personen)

Paprika-Mozzarella Dip:

- 2 rote Spitzpaprika
- 2 Eigelb
- 1 Knoblauchzehe (grob gehackt)
- 1/2 TL Thymian
- 1/2 TL scharfes Paprikapulver
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- Prise Chilipulver
- 300 ml Olivenöl
- 1 Mozzarella
- Saft von 1/2 Limette oder Zitrone
- Salz, Pfeffer

Farce:

- 100g Hendlfleisch
- 100g Obers
- Salz, Pfeffer

Quelle: ORF extra

- 4 große Tramezzinibrotscheiben
- Basilikumblätter zum Belegen
- 4 Kaninchenfilets
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- Kräuter oder Kresse

### Zubereitung

1. Für den Dip den Spitzpaprika halbieren, entkernen und im vorgeheizten Rohr bei 170 °C Umluft ca. 1 Stunde garen. Abkühlen lassen. Die Haut abziehen.
2. Paprika mit Eigelb, Knoblauch, Thymian, Paprika- und Chilipulver und Mozzarella im Mixerglas pürieren und dabei das Olivenöl in feinem Strahl einlaufen lassen. Der Dip sollte eine cremige Konsistenz haben.
3. Für die Farce das sehr kalte Hendlfleisch in Stücke schneiden und anschließend im Cutter mit sehr kaltem Obers, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Farce cuttern. Kaltstellen.
4. Die Tramezzinibrote mit einem Rollholz dünn ausrollen. Tipp: legen Sie eine Klarsichtfolie über das Brot beim Ausrollen, die sie später wieder entfernen. Mit der Farce bestreichen und mit Basilikumblättern dicht belegen.
5. Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen (evtl. mit etwas Öl einmassieren) und auf die Brote legen. Brote dicht um das Fleisch einrollen. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und die Röllchen rundherum anbraten. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Umluft ca. 5 Minuten braten, 5 Minuten rasten lassen.
6. In Stücke schneiden und mit dem Paprika-Mozzarella Dip servieren.