

Bocconcini di Coniglio

Bruno Barbieri

Locanda Solarola, Castel Guelfo - Bologna

dg: sg-ssg

300 g Kaninchenfleisch, ohne Knochen
100 g Weissbrot, ohne Rinde
5 cl Vollmilch
1 Rosmarinzweig
Salz & schwarzer Pfeffer
100 g Pancetta, in Julienne geschnitten
1 Knobli, gehackt
2 Eiweiss, geschlagen
Olivenöl
4 Artischocken
4 TL Balsamico TRADIZIONALE „Extra Vecchio“ 25-jährig

Das Brot in der Milch einweichen.

Zerkleinertes Kaninchenfleisch mit Rosmarin, Salz & Pfeffer, der Hälfte des Pancetta, dem eigeweichten Brot und dem Knobli mischen. Mit dem Stabmixer zerkleinern und durchs Passe-vite drehen.

Das Eiweiss unterheben und mittels zwei Esslöffeln golfballgrosse Quenelles formen.

Die äusseren Blätter der Artischocken entfernen und den oberen Drittel wegschneiden, 30 Minuten im Salzwasser weichkochen. Den essbaren Teil der Blätter und die Böden der Artischocken in Julienne schneiden.

Die zweite Hälfte des Pancetta in 1 EL heissem Olivenöl anbraten, Artischocken-Julienne zugeben und unvermischt mitköcheln.

Inzwischen die Quenelles 4 Minuten in sehr heissem Olivenöl braten, dabei öfters wenden.

In der Tellermitte die Artischocken-Julienne platzieren, die gebratenen Quenelles zufügen, Pancetta und warmes *Olivenöl (mit Rosmarin parfümiert) drüber geben und vor den Gästen mit je einem Teelöffel TRADIZIONALE beträufeln.

***Rosmarinöl Anmerkung:** gehackte Rosmarinnadeln 3 Stunden bei 70 Grad in Olivenöl wärmen, passieren. Oder bei Nicola da Capua kaufen.

Weineempfehlung

Sauvignon blanc von Laimburg-Südtirol oder Bourgogne blanc.