



Frühlingsrolle mit Wirsing und Kaninchen

Zutaten für 4 Portionen

16 Blätter Frühlingsrollenteig (TK), 3 rote Paprika, 3 rote milde Pfefferschoten, 6 Pimentkörner, 1 TL Senfkörner, ½ TL Zimtblüten, 20 g brauner Zucker, Salz, 30 ml Weinessig, 8 Kaninchenrücken-Filets, Pfeffer, 20 ml Olivenöl, 1 TL Kümmelsamen, 600 g Wirsing, 150 g rote Zwiebeln, 40 g Butter, 3 Eigelb, ca. 1 l Erdnussöl zum Ausbacken

Zubereitung

Teigblätter auftauen lassen. Backofen auf höchstmögliche Temperatur heizen. Paprika ungeputzt auf Alufolie in den Ofen geben. Sobald die Haut schwarz zu werden beginnt, Paprika herausnehmen und in feuchtes Küchenpapier einwickeln. Paprikaschoten etwas abkühlen lassen, häuten, dann vierteln, Kerne und Trennwände entfernen, Paprika fein würfeln.

Pfefferschoten halbieren, eventuell entkernen, würfeln. Piment, Senfkörner und Zimtblüten im Mörser fein zerstoßen. Mit Pfeffer- sowie Paprikaschoten mischen, mit Zucker, Salz und Essig würzen.

Fleisch abbrausen, trocken tupfen, rundum mit Salz und Pfeffer einreiben. In 15 ml Öl rundum kurz anbraten. Kümmelsamen fein hacken, zum restlichen Olivenöl geben.

Wirsing putzen, in feine Streifen schneiden und diese kurz in kochendes Salzwasser legen. Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und in der Butter bei kleiner Hitze leicht bräunen. Wirsingstreifen sowie Kümmelöl dazu geben, kurz dünsten. Wirsing salzen und zugedeckt 8-10 Minuten weich schmoren. Danach Deckel abnehmen, Kochsud einkochen lassen. Wirsing mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Die Eigelbe verquirlen. Die Teigblätter dünn mit Eigelb bestreichen und je 2 Teigblätter übereinander legen. Auf jede Teigportion bis auf einen kleinen Rand auf der untersten Hälfte jeweils ein Achtel des Wirsinggemüses verteilen sowie je ein Kaninchenfilet darauf setzen. Teigränder nach Innen über die Füllung klappen, dünn mit Eigelb bepinseln und alles einrollen. Teigkanten mit Eigelb verkleben.

Das Öl auf ca. 170 Grad erhitzen. Rollen nacheinander in je 3-4 Minuten im heißen Öl ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den scharfen Paprika-Dip mit Essig und Salz abschmecken und zu den Frühlingsrollen servieren.