

# Kaninchen-Saltimbocca mit Rahmpolenta und Rüeblli



## Für 10 Personen

### Rahmpolenta:

50 g Butter	in eine Pfanne geben.
80 g Schalotten	klein hacken und glasig dünsten. Mit
5 dl Geflügelbouillon	ablöschen. Dann mit
ca. 8 dl Milch	auffüllen. Würzen mit etwas
Salz	und
300 g Maisgriess, fein	regenartig einrieseln lassen und 5 Min. leicht kochen lassen. Mit
etwas Vollrahm	verfeinern und mit
fein gehacktem Rosmarin	abschmecken und mit
100 g geriebenem Sbrinz	veredeln.

### Rüeblli:

1 Kg Rüeblli	Schälen und in ca. 5cm lange und schmale Streifen schneiden.
2 Knoblauchzehen	fein hacken und mit
80gr. gehackten Schalotten	im
Olivenöl	dünsten.
Rüeblli dazugeben	und mit
1 Tasse Gemüsebouillon	zur gewünschten Knackigkeit garen. Mit
Salz und Pfeffer	nach Belieben abschmecken.

### Kaninchen:

10 Kaninchenrückenfilets à ca. 50 g	der Länge nach einschneiden und auf eine Plastikfolie legen, mit Folie zudecken und zu einem Schnitzel von ca. 5 mm plattieren.
1 Zweig fein gehacktem Rosmarin	Mit
je 1 Tranche Rohschinken	und
Salz und Pfeffer	belegen.
Mehl	Nur auf der Fleischseite mit
	würzen und in
	wenden.
	Beidseitig kurz braten. Zuerst auf der Schinkenseite.