

Kaninchen-Roulade mit Garnelen-Füllung

Für zwei Personen

Für die Roulade:

2 Kaninchenrücken 5 Garnelen, im Ganzen 1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Haselnusskruste:

50 g Haselnüsse 1 getrock. Dattel ½ TL Senf
½ TL Honig 1 Zweig Thymian 50 g weiche Butter
1 Prise Zucker

Für den Süßkartoffelstampf:

4 lila Süßkartoffeln 50 ml Sahne 50 g Butter
1 Prise Salz 1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

Garnelen-Schalen 1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein 70 ml Sahne 2 TL Anislikör
Öl 1 Prise Salz 1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Für die Roulade:

Die Garnelen pulen und die Schale für die Sauce aufbewahren.

Kaninchenrücken und Garnelen plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch und Fisch aufeinanderlegen und zu einer Roulade rollen.

Für die Haselnusskruste:

Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rundherum anrösten.

Prise Zucker dazugeben. Dattel in kleine Stücke schneiden und den Thymian zupfen. Zusammen mit Honig, Senf und weicher Butter zu einer Masse verrühren. Die Masse auf die fertige Roulade geben und mit einem Brenner flambieren.

Für den Süßkartoffelstampf:

Kartoffeln in Salzwasser kochen, abtropfen und stampfen. Sahne und Butter hinzugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel mit Stern Spritztülle füllen und beim Anrichten dadurch servieren.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, grob schneiden und in einer Pfanne in Öl anschwitzen.

Knoblauch und die Schalen der Garnelen hinzugeben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Sahne dazu geben und mit Salz, Pfeffer und dem Anislikör abschmecken. Sauce aufkochen lassen, durch ein Sieb passieren und anschließend mit einem Mixer aufschäumen.

Für die Garnitur:

Petersilie feinhacken.

Peter Hoebertz am 23. März 2023