

Kaninchen-Involtini gefüllt mit Honig-Senf, Garnelen

Für zwei Personen

Für den Kaninchenrücken:

2 Kaninchenrücken	4 Garnelen	1 EL Senf
1 EL Honig	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Zwiebel-Porree-Spieß:

1 kleine Zwiebel	1 Stange Porree	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft
2 EL Butter	200 ml Sahne	Anislikör
Haselnüsse	1 EL Honig	2 Zweige Thymian
50-70 g Zucker	1 TL Speisestärke	1 Prise Salz

Für das Süßkartoffel-Püree:

2 lila Süßkartoffeln	200 ml Milch	1 EL Butter
300 ml Gemüfefond	1 Vanilleschote	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

10 Haselnüsse, ohne Schale

Für den Kaninchenrücken:

Die Garnelen schälen und säubern. Senf und Honig vermischen.

Kaninchenrücken vorsichtig aufklappen, salzen, pfeffern und mit der Honig-Senf-Masse eine Hälfte dünn bestreichen und die Garnele reinlegen. Das Ganze zusammen aufrollen und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Die gebundenen Involtini von allen Seiten in einer Pfanne mit Pflanzenöl gleichmäßig bräunen. Anschließend 10-13 Minuten im Ofen bei 140-160 Grad garen, dabei sollte die Kerntemperatur max.

bei 70 Grad sein. Aus dem Ofen nehmen und Röllchen ruhen lassen.

Für den Zwiebel-Porree-Spieß:

Zwiebel abziehen. Zwiebel und Lauch halbieren und auf einen Spieß abwechselnd spießen. Pfanne mit dem Bratensatz mit Butter, Zucker und Nüssen zusammen anbraten. Mit Anislikör ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Thymian, Zitronensaft und Honig dazugeben.

Anschließend mit Sahne und Stärke aufkochen und leicht salzen.

Für das Süßkartoffel-Püree:

Süßkartoffeln schälen, würfeln und im Gemüfefond weichkochen.

Wasser abseihen und die lila Süßkartoffeln passieren. Milch, Butter Salz, Pfeffer, Vanillemark und Muskat einrühren.

Für die Garnitur:

Nüsse in einer Pfanne rundherum rösten und als Garnitur verwenden.

Derya Buyantemur am 23. März 2023