

Kaninchen mit Polenta und Zuckerschoten

Für vier Personen

Für das Kaninchen:

10 Sch. Serranoschinken 2 Stück Kaninchenstränge Zitronenthymian, Öl

Für die Polenta:

1 Teil Polenta 3 Teile Wasser und Wein Mascarpone, Trüffelöl
Cayenne Pfeffer Salz, Muskat Zitronenthymian

Für die Soße:

1 guter Schuss Madeira süße Sojasoße kalte Butterflocken

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten 2 Zitronen (Abrieb) 50 g Koriander (geschnitten)
50 g Minze (geschnitten) Salz, Cayenne Pfeffer

Für das Kaninchen:

Die Kaninchenstränge in den Schinken wickeln und in Klarsicht- und Alufolie wie einen Bonbon einrollen. Die Bonbons 10 – 20 Minuten in heißem Wasser garen. Zum Beschweren einen Deckel oder ähnliches auf die Bonbons legen.

Damit der Schinken noch Röstaromen bekommt, das Ganze danach aus der Folie nehmen und kurz zusammen mit dem Zitronenthymian in Öl anbraten.

Für die Polenta:

Das Wasser-Wein-Gemisch aufkochen. Den Sud anschließend überwürzen. Danach die Polenta einrieseln und quellen lassen. Am besten für 4 – 5 Stunden. Vor dem Servieren mit etwas Mascarpone aufrühren und nochmals mit Cayenne Pfeffer, Salz, Muskat und Trüffelöl abschmecken. Etwas Zitronenthymian zupfen und ebenfalls unterrühren.

Für die Soße:

In eine heiße Pfanne etwas Madeira und einen Schuss Sojasoße geben. Einige kalte Butterflocken einrühren, bis eine sämige Soße entsteht.

Für die Zuckerschoten:

Die Zuckerschoten in Streifen schneiden. Mit dem Abrieb der Zitrone und den Kräutern mischen. Das Ganze abschmecken.

Parmesan Eine Pfanne erwärmen (nicht zu heiß, sonst wird der Parmesan bitter!), etwas Parmesan hineinreiben und zu einem Taler ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen. Die Polenta auf einem Teller anrichten, die Kaninchenröllchen aufschneiden und darauf setzen. Die Zuckerschoten daneben drapieren und den Parmesantaler auf das Kaninchen legen. Mit der Soße beträufeln.

Maria Groß am 15. Juli 2017