

Kaninchen-Schnecken mit Zimt-Marinade auf Sellerie-Püree

Für 2 Portionen

4 Kaninchenrückenfilets a 50 g	300 g Knollensellerie	1/4 Papaya
1/2 Zitrone, unbehandelt	1 Orange	1/2 rote Chilischote
1 kleine rote Zwiebel	4 Blätter fein gehackte Minze	20 g kalte Butter
1 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	30 g Zucker
100 ml Sahne	1 EL Olivenöl	1 TL Akazienhonig
1 EL Sojasoße	3 cl Marsala	1/2 Zimtstange, zerbröselt
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Filets zu Schnecken aufrollen und mit Holzspießen feststecken. Den Honig, die Sojasauce, den Marsala und den Zimt miteinander verrühren. Die Kaninchenschnecken mit der Marinade übergießen und zugedeckt marinieren. Zwischendurch das Fleisch einmal umdrehen. Für das Püree den Sellerie waschen und schälen. Zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Bei milder Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die kalte Butter dazugeben und fein pürieren. Das Püree mit Salz, Pfeffer, fein abgeriebener Zitronenschale und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Orange schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Chili halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit den Chilistreifen in heißem Olivenöl anschwitzen. Das Ganze mit den Weißweinessig ablöschen, Zucker und die Orangenwürfel untermischen und bei mittlerer Hitze langsam einkochen. Die Papaya schälen, die Kerne mit einem Löffel auskratzen, das Fruchtfleisch würfeln. Die Minze und die Papaya mit zu der Chilimischung geben. Die marinierten Kaninchenschnecken aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in heißem Öl auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Marinade dazugeben und für zehn Minuten in den Ofen geben. Dabei die Schnecken öfters mit der Marinade bepinseln. Die Kaninchenschnecken auf einem Teller anrichten und das Selleriepüree dazugeben. Mit dem Papaya Chutney garnieren und servieren.

Johann Lafer am 09. September 2011