

In Thymian-Butter gebratener Kaninchen-Rücken mit Kürbis

Für 2 Personen

4 Kaninchenrückenfilets	200 g Speck	1 Hokkaidokürbis, a 400 g
3 Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
1 Orange	6 Zweige Thymian	1 Zimtstange
3 EL Kürbiskerne	1 TL Curry	100 ml Gemüsesfond
1 EL Kürbiskernöl	Butter	Butterschmalz
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kaninchenrückenfilets waschen, trocken tupfen und die Silberhaut entfernen. Die Filets mit einer Prise Salz würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filets kurz und von allen Seiten anbraten. Anschließend für circa 10-15 Minuten in den Backofen geben und zu Ende garen. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte in sehr dünne Scheiben schneiden. Die andere Hälfte wird nicht verwendet. Vom Thymian die Blätter abzupfen. Die Strauchtomaten kurz in kochendes Wasser tauchen und anschließend die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse und den Strunk entfernen und anschließen in feine Würfel schneiden. Den Kürbis schälen und in circa 1,5 x 1,5 Zentimeter große Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und den Speck und die Schalotten anschwitzen. Den Kürbis zugeben. Die Zimtstange und das Currypulver zugeben. Anschließend mit dem Gemüsesfond aufgießen. Von der Orange etwas Abrieb sowie den Saft dazugeben. Den Topf mit einem Deckel schließen und köcheln lassen. Wenn der Kürbis bis zu 2/3 fertig gegart ist, den Deckel vom Topf nehmen und den entstandenen Sud weiter einkochen lassen. Etwas Butter in der Pfanne aufschäumen lassen. Die Knoblauchscheiben, den Thymian, die Strauchtomaten und die Kaninchenfilets hineingeben und kurz durchschwenken. Butter in der Pfanne erhitzen und die Kürbiskerne darin anbraten. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit einer Prise Salz würzen. Den angeschmorten Kürbis auf die Mitte des Tellers geben. Die Kürbiskerne darum streuen und ein paar Tropfen Kürbiskernöl um das Ganze träufeln. Die Kaninchenfilets schräg anschneiden und auf das Kürbisgemüse setzen. Die Thymianbutter dazugeben und servieren.

Alexander Herrmann am 30. September 2011