

# Surf-and-Turf von Hummer und Kaninchen mit Blumenkohl

## Für vier Portionen

### Für den Hummer:

2 Hummerschwänze	2 Knoblauchzehen	50 g Butter
2 Thymianzweige	Salz, Pfeffer	

### Für das Kaninchen:

4 Kaninchenrücken	2 angedrückte Knoblauchzehen	2 Thymianzweige
2-3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Butter	

### Für den Blumenkohl:

400 g weißen Blumenkohl	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
50 ml hellen Fischfond	1 Zitrone	50 ml Sahne
50 g Rosenkohlblättchen	Salz, Pfeffer	1 TL milden Honig
120 g Cocktailtomaten		

### Für den Kokosreis:

150 g Basmati Reis	25 g Kokosflocken	250 ml Wasser
50 ml Reiswein	2 Kaffir-Limettenblätter	50 ml Erdnussöl
Salz, Chili	<b>Zum Anrichten:</b>	2 Schalen grüne Shisokresse

Den Reis in einem Sieb zwei- bis dreimal gründlich mit Wasser abspülen und danach mit den Kokosflocken vermengen. Wasser, Reiswein, Kaffir-Limettenblätter, Reis und Kokosflocken in einen Topf geben, mit einem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze 15 bis 18 Minuten garen. Danach mit Erdnussöl, Salz und Chili abschmecken. Den Hummer der Länge nach halbieren. Die Kaninchenrücken mit Salz würzen und im erhitzten Olivenöl zwei bis drei Minuten von jeder Seite bei mittlerer Temperatur anbraten. Danach Knoblauch andrücken, Thymian und Butter zum Kaninchen hinzugeben und mit Pfeffer verfeinern. Für das Gemüse den Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Die Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Die Butter leicht erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Blumenkohl darin hell anschwitzen. Danach das Gemüse mit Fond auffüllen. Danach mit dem Saft der Zitrone, Salz, Pfeffer würzen und mit Sahne aufgießen. Das Ganze kurz aufkochen. Den Sud durch ein feines Sieb laufen lassen und dabei auffangen. Den Sud aufschäumen, erneut zum Gemüse geben. Das Kaninchen und den Hummer in der Pfanne mit dem Gemüse drei bis vier Minuten sanft garziehen bzw. mit erwärmen. Den Rosenkohl putzen und die Blättchen abzupfen, die Tomaten vierteln. Kurz vor dem Servieren, die Rosenkohlblättchen und Tomaten kurz mit in der Pfanne garen und das Gemüse mit Honig abschmecken. Zum Servieren den Reis auf den Tellern anrichten und das Gemüse darum verteilen. Hummer und Kaninchen in Tranchen schneiden und auf den Reis legen. Zum Schluss mit feiner Shisokresse vollenden.

Johann Lafer am 29. März 2014