

Kaninchen-Saté-Spieße

Für 2 Personen

4 Kaninchenrücken	2 Zweige Koriander (frisch)	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingslauch
1 Knoblauchzehe	1 Stange Zitronengras	1 rote Chilischote
1 Schuss Erdnussöl	100 g Erdnüsse (geschält)	150 g Sauerrahm
1 EL Butter	Salz	

Die Erdnüsse in einer Auflaufform oder auf einem Backblech im Backofen bei 160 Grad Umluft circa zehn Minuten rösten. Die Chilischote und die Knoblauchzehe fein schneiden und den Frühlingslauch in dünne Ringe schneiden. Den Koriander samt Stielen grob hacken. Den Sauerrahm mit einer kleinen Prise Salz abschmecken. Den Kaninchenrücken der Länge nach halbieren und auf lange Holzspieße (z.B. Schaschlik-Spieße) fädeln. Einen kleinen Schuss Erdnussöl in eine heiße, beschichtete Pfanne geben, die Kaninchenspieße hineinlegen, mit einer Prise Salz würzen und von beiden Seiten braten. Den Frühlingslauch sowie den Knoblauch mit in die Pfanne geben, anschwanken und die Pfanne auf die Seite ziehen. Die gerösteten Erdnüsse zugeben und etwas Zitronengras mit einer feinen Reibe über die Pfanne reiben. Die Butter mit in die Pfanne geben, aufschäumen lassen, den Chili und den Koriander zugeben, durchschwanken und ggf. nochmals mit einer Prise Salz abschmecken.

Serviervorschlag:

Die Kaninchenspieße überkreuzt auf zwei Tellern anrichten, je zwei Kleckse Sauerrahm dazwischensetzen und mit den Zutaten aus der Pfanne das Fleisch bestreuen.

Alexander Herrmann am 02. Januar 2015