

Kaninchen-Rücken mit Datteln

Für zwei Portionen

3-4 Kaninchenrücken (ausgelöst)	4 Scheiben Frühstücksspeck	6 Datteln
1 Chili (klein, rot)	2 Zweige Thymian	1 Orange
1 Zitrone	150 g Joghurt	1 EL Honig
1 EL Butter	Löwenzahn, Salz, Pfeffer	

Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und die Chilischote längs einritzen.

Den Speck in breite Streifen schneiden, in eine Pfanne ohne Fett legen, auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze braten. Die Kerne aus den Datteln herausdrücken, das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden und zum Speck in die Pfanne geben. Die Kaninchenrückenstränge in etwa ein bis zwei Zentimeter breite Stücke schneiden, mit Salz würzen, ebenfalls mit in die Pfanne geben und kurz braten.

Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen und die Thymianblättchen, die Chilischote und den Orangenabrieb zugeben und kurz durchschwenken. Jetzt die Pfanne vom Herd nehmen und das Ganze mit Honig, Pfeffer und gegebenenfalls einer kleinen Prise Salz abschmecken.

Den Joghurt mit Salz und Zitronensaft abschmecken und mit Hilfe eines Pürierstabes schaumig aufmixen. Einige Blätter Löwenzahn putzen, kurz unter fließendem Wasser abspülen, abtropfen lassen und je nach Größe gegebenenfalls längs halbieren.

Die Kaninchen-Dattel-Pfanne auf zwei Tellern verteilen, den Löwenzahn durch den schaumigen Joghurt ziehen, auf dem Kaninchen anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 04. Mai 2015