

Tapas - Kaninchen im Serrano-Mantel gegrillt

Für 4 Portionen

4 Kaninchenrückenfilets Salz, Pfeffer 2 EL Preiselbeeren
8 Scheiben Serranoschinken Pflanzenöl

Vegetarische Tapas:

1 Aubergine 2 Zucchini 2 rote Paprika
2 Zehen Knoblauch Salz 4-6 EL Olivenöl
1 Zitrone Balsamico

Kaninchen im Serrano-Mantel:

Die Kaninchenfilets salzen, pfeffern und mit Preiselbeeren bestreichen.

Die bestrichenen Filets mit dem Serrano-Schinken umwickeln. Eventuell mit etwas Bratenschnur fixieren.

Den Grill auf 200 °C vorheizen und den Rost gut ölen. Die Filets indirekt etwa 10 Minuten grillen.

Vegetarische Tapas:

Die Auberginen und die Zucchini längs in etwa 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen.

Den Knoblauch fein schneiden, mit Salz bestreuen und mit der flachen Messerklinge auf dem Schneidbrett zu einer Paste zermusen. Die Paste mit dem Olivenöl vermischen und auf den Zucchini- und Auberginenscheiben verstreichen.

Die Innenseiten der Paprika mit etwas Olivenöl, Salz und ein paar Spritzern Zitronensaft beträufeln.

Grill vorheizen. Die Paprika direkt über der Glut kurz auf der Hautseite angrillen, dann neben die Glut legen und die Auberginen- und Zucchini-Scheiben direkt über der Glut auflegen. Wer das Kaninchen im Serrano-Mantel gleichzeitig zubereitet, legt es jetzt neben der Glut auf den Grill. Den Deckel schließen und weitergrillen, bis die Paprika noch etwas Biss hat. Zucchini und Paprika wenden, bis die Scheiben auf beiden Seiten ein schönes Grillmuster zeigen, danach mit etwas Balsamico beträufeln.

Tipp:

Die Tapas schmecken am besten zu einem Gläschen Wein oder Bier, auch vor dem Fernseher. Man kann sie natürlich auch als Vorspeise oder Beilage und auch kalt servieren.

test Juni 2012