

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. August 2024 ▪
Finalgericht von Cornelia Poletto



Kaninchen-Tajine mit grünen Oliven und Granatapfel-Couscous

Zutaten für zwei Personen

Für den Granatapfel-Couscous:

- 100 g Instant-Couscous
- 1 Zitrone, Schale
- 2 EL Granatapfelkerne
- 150 ml Geflügelfond
- ½ Stängel Zitronengras
- 4 Zweige Minze
- 1 TL Ras el-Hanout
- Feines Meersalz, zum Würzen

Den Fond mit abgezogener Zitronenschale und angedrücktem Zitronengras aufkochen und vom Herd nehmen. Schale und Zitronengras entfernen und Fond über Couscous gießen. Zugedeckt etwa 20 Minuten quellen lassen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen fein schneiden. Couscous mit Ras el-Hanout und Salz würzen und mit Granatapfelkernen und fein geschnittener Minze fertigstellen.

Für die Kaninchen-Tajine:

- 4 Kaninchenfilets
- 2 Möhren mit Grün
- 100 g Kicherbsen, aus der Dose
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 cm Ingwer
- 10 grüne Oliven
- 2 eingelegte Salzzitronen
- 500 ml Geflügelfond
- 50 ml Kalbsjus
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 12 Safranfäden
- ½ Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Stärke, zur Bindung
- 2 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fleisch kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Silberhaut parieren und Fleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Beides fein würfeln und mit Kreuzkümmel, Safranfäden und Olivenöl vermengen. Kaninchen darin marinieren. Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Möhren schälen und in Segmente schneiden. Grün zur Seite legen. Schmorgefäß (Tajine) bei mittlerer Hitze erwärmen und die Kaninchenstücke darin goldgelb anbraten. Salzen und dann Zwiebeln und Möhren dazugeben. Salzzitronen achteln und mit Zimtstange und Lorbeerblatt dazugeben. Mit etwas von Fond und Jus ablöschen und alles mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten schmoren lassen. Schmortopf immer nach und nach mit Fond und Jus aufgießen. Abgetropfte Kichererbsen und Oliven dazugeben. Weitere 10 Minuten garen. Bei Bedarf Sauce mit Stärke abbinden. Karottengrün fein schneiden. Kaninchen-Tajine mit Salz, Pfeffer und Karottengrün abschmecken.

Für die Garnitur:

- 2 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Die Kaninchen-Tajine auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den Pinienkernen und dem Couscous servieren.

Zusatzzutaten von Jan-Timo:
Koriander

Jan-Timo nutzte gehackten Koriander, um seine Tajine damit zu verfeinern.

Zusatzzutaten von Anna:
Koriander

Anna nutzte gehackten Koriander, um ihre Tajine damit zu verfeinern.