



**Maximilian Drimalski kocht sein eigenes Gericht**

## **Kaninchenrücken mit heller Mirin-Sake-Jus, glasierten Shiitake, Kürbis-Kokos-Püree und Pak Choi**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Fleisch:**

2 ausgelöste Kaninchenrücken  
1 cm Ingwer  
1 TL Sesamöl  
1 TL helle Sojasauce  
1 TL Honig  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Kaninchenrücken parieren. Ingwer reiben. Aus Sesamöl, heller Sojasauce und Honig sowie Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Das Kaninchen damit einreiben. Kaninchen von allen Seiten scharf anbraten und im Ofen für ca. 10 Minuten fertig garen, bis die Kaninchenrücken eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht haben.

### **Für die Pilze:**

125 g Shiitake  
1 kleine Schalotte  
1 Frühlingszwiebel  
1 TL Butter  
1 EL dunkle Sojasauce  
½ TL Honig  
½ TL Sesamöl

Schalotte abziehen und kleinschneiden. Frühlingszwiebel ebenfalls klein schneiden. Beides in einer Pfanne mit Butter anbraten. Shiitake hinzufügen. Vom Herd nehmen und mit dunkler Sojasauce, Sesamöl und Honig abschmecken.

### **Für das Püree:**

300 g Hokkaido  
½ Limette, Saft  
100 ml Kokosmilch  
20 g Butter  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Kokosmilch in einem Topf erhitzen. Hokkaido entkernen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Mit Kokosmilch und Butter pürieren. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

### **Für den Pak Choi:**

2-4 kleine Pak Choi  
1 TL Sesamöl  
Salz, aus der Mühle

Pak Choi ca. 1 Minute in Salzwasser blanchieren. Abschrecken und trocken tupfen. Anschließend in einer Pfanne mit Sesamöl scharf anbraten. Salzen.

### **Für die Sauce:**

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
2 cm Ingwer  
1 Limette, Saft  
20 g kalte Butter  
200 ml heller Geflügelfond  
40 ml Mirin  
30 ml Sake  
Neutrales Öl, zum Braten  
5 Kaffirlimettenblätter  
½ Stange Zitronengras  
Salz & Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Schalotte abziehen, hacken und in wenig Öl anschwitzen. Mit Mirin und Sake ablöschen, mit Fond auffüllen und Kaffirlimettenblätter, Ingwer, Zitronengras und Knoblauchzehe dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reduzieren lassen. Kaffirlimettenblätter, Ingwer und Knoblauch herausnehmen. Die Sauce mit kalter Butter aufmontieren und final abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren