



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