

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alliterationen" mit Zora Klipp



Tim Bierwirth

**Knusprige Kaninchenrolle mit Kaffeesahnesauce,
Karottenstreifen und knusprigen Kichererbsen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Kaninchenrolle:

300 g Schnitzfleisch vom Kaninchen,
alternativ ausgelöster Kaninchenrücken
und Bauch
4 Eier
200 g Butter
200 g Sahne
100 g Kürbiskerne
100 g Panko
Mehl, zum Mehlieren
1 Bund Thymian
3 Blätter Salbei
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Fleisch leicht plattieren und salzen.

Thymianblättchen abzupfen und mit Salbei fein hacken. Sahne leicht anschlagen (nicht steif) und mit Kräutern mischen.

Fleisch dünn mit der Kräutersahne bestreichen, dann eng zunächst in Frischhalte-, dann in Alufolie zu einer Rolle eindrehen.

Bei ca. 75–80 °C im Wasserbad oder Dampf je nach Dicke ca. 25-35 Minuten garziehen lassen. Anschließend die Rolle von den Folien befreien und trocken tupfen.

Kürbiskerne hacken und mit Panko vermischen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eier und der Kürbiskern-Panko-Mischung aufstellen. Die Fleischrolle erst im Mehl, dann im Ei und schließlich in der Kürbiskern-Panko-Mischung wälzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rolle rundum goldbraun braten. Kurz ruhen lassen und vor dem Servieren in Medaillons schneiden.

Für die Sauce:

4 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Chilischote
2 Limetten, Abrieb & Saft
Butter, zum Braten
200 ml Sahne
Weißwein, zum Ablöschen
1-2 EL gemahlener Kaffee
50 g Kaffeebohnen
1 Bund Thymian
50 g Grüne Pfefferkörner
1-2 Lorbeerblätter

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Chili fein schneiden und zugeben. Gemahlene Kaffeebohnen dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Lorbeer, Grünen Pfeffer und Thymian zugeben. Etwas später Kaffeebohnen zugeben, kurz ziehen lassen. Sahne angießen und reduzieren lassen. Mit Limettenabrieb und etwas Saft fein abschmecken. Sauce passieren.

Für die Karottenstreifen:

3-4 große Karotte
50 g Kombu-Alge
50 g Bonitoflocken
50 ml Mirin
50 ml Sake
50 ml Sojasauce
50 ml Weißweinessig
50 g Zucker

Wasser und Kombu-Alge langsam erwärmen (nicht kochen). Kombu Alge herausnehmen, Bonito zugeben, ziehen lassen, dann die entstandene Dashi-Brühe abseihen.

Dashi mit Mirin, Sake, Sojasauce, Essig und Zucker verrühren.

Karotte schälen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Kurz bissfest blanchieren, dann mit Dashi-Sud marinieren. Solange wie möglich ziehen lassen.

Für die Kichererbsen:

300 g Kichererbsen, aus der Dose
2 Limetten, Saft & Abrieb
Olivenöl, zum Beträufeln
Salz, aus der Mühle

Kichererbsen sehr gut trocknen. Mit etwas Öl und Salz mischen.

Im heißen Ofen ca. 20-30 Minuten rösten, zwischendurch verrühren.

Nach dem Backen mit Limettenabrieb und -saft abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.