

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2023 ▪  
ChampionsWeek ▪ "Warenkorb" mit Mario Kotaska



Derya Buyantemur

**Kaninchen-Involtini gefüllt mit Honig-Senf und Garnelen, lila Süßkartoffelpüree und karamellierte Anis-Zwiebel-Porree-Spieße**

Zutaten für zwei Personen

**Für den gefüllten Kaninchenrücken:**

- 2 Kaninchenrücken
- 4 Garnelen, küchenfertig
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- Pflanzenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Garnelen schälen und säubern. Senf und Honig vermischen. Kaninchenrücken vorsichtig aufklappen, salzen, pfeffern und mit der Honig-Senf-Masse eine Hälfte dünn bestreichen und die Garnele reinlegen. Das Ganze zusammen aufrollen und mit einem Küchengarn zusammenbinden. Die gebundenen Involtini von allen Seiten in einer Pfanne mit Pflanzenöl gleichmäßig bräunen. Anschließend 10-13 Minuten im Ofen bei 140-160 Grad garen, dabei sollte die Kerntemperatur max. bei 70 Grad sein. Aus dem Ofen nehmen und Röllchen ruhen lassen.



Laut WWF sollten Sie auf tropische **Garnelen** zurückgreifen, die aus der Bioaquakultur oder aus der Zucht der Zero-Input Systeme aus Südostasien stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

**Für den Zwiebel-Porree-Spieß:**

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Stange Porree
- ½ Zitrone, davon Saft
- 2 EL Butter
- 200 ml Sahne
- Anislikör, zum Ablöschen
- Haselnüsse, ohne Schale
- 1 EL Honig
- 2 Zweige Thymian
- 50-70 g Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 1 Prise Salz

Zwiebel abziehen. Zwiebel und Lauch halbieren und auf einen Spieß abwechselnd spießen. Pfanne mit dem Bratensatz mit Butter, Zucker und Nüssen zusammen anbraten. Mit Anislikör ablöschen und die Flüssigkeit reduzieren. Thymian, Zitronensaft und Honig dazugeben. Anschließend mit Sahne und Stärke aufkochen und leicht salzen.

**Für das lila Süßkartoffel-Püree:** Süßkartoffeln schälen, würfeln und im Gemüsefond weichkochen.  
2 lila Süßkartoffeln Wasser abseihen und die lila Süßkartoffeln passieren. Milch, Butter Salz,  
200 ml Milch Pfeffer, Vanillemark und Muskat einrühren.  
1 EL Butter  
300 ml Gemüsefond  
1 Vanilleschote  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Nüsse in einer Pfanne rundherum rösten und als Garnitur verwenden.  
10 Haselnüsse, ohne Schale

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.