

Kaninchen-Rücken, Mirin-Sake-Jus, Pilze, Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 ausgel. Kaninchenrücken	1 cm Ingwer	1 TL Sesamöl
1 TL helle Sojasauce	1 TL Honig	Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

125 g Shiitake	1 kleine Schalotte	1 Frühlingszwiebel
1 TL Butter	1 EL dunkle Sojasauce	$\frac{1}{2}$ TL Honig
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl		

Für das Püree:

300 g Hokkaido	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	100 ml Kokosmilch
20 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für den Pak Choi:

2-4 kleine Pak Choi	1 TL Sesamöl	Salz
---------------------	--------------	------

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwer
1 Limette, Saft	20 g kalte Butter	200 ml Geflügelfond
40 ml Mirin	30 ml Sake	Öl
5 Kaffirlimettenblätter	$\frac{1}{2}$ Stange Zitronengras	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch: 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 10 Minuten fertig garen, bis die Kaninchenrücken eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht haben.

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

Für die Sauce: 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.

Maximilian Drimalski am 11. November 2025