

Kaninchen-Rücken, Safran-Reis, Weintrauben-Chili-Soße

Für zwei Personen

Für die Kaninchenrücken:

2 Kaninchenrückenfilets, á 50 g Olivenöl

Für den Safranreis:

200 g Basmatireis

1 Nelke

1 g Safranfäden

25 g Butterschmalz

2 Lorbeerblätter

1 Prise Salz

3 grüne Kardamom-Kapseln

1 Stange Zimt

Für die Sauce:

1 Orange

25 g Mandeln

125 ml Geflügelfond

50 g grüne Weintrauben

1 Schote rote Chili

1 Stiel Estragon

50 g blaue Weintrauben

4 cl Amontillado-Sherry

Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Sauce die Orange heiß abspülen und trocken reiben. Die Schale dünn abschneiden und in dünne Streifen schneiden. Die Frucht halbieren und den Saft der ganzen Orange auspressen.

Die Weintrauben abspülen, trocken tupfen und halbieren. Eine halbe Chili fein hacken.

Die Kaninchenrückenfilets abspülen und trocken tupfen. Das Olivenöl erhitzen. Das Fleisch darin rundherum anbraten. Anschließend herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in Alufolie wickeln und im Ofen warm halten.

Den Reis gründlich waschen, in einem Sieb zum Abtropfen beiseite stellen. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Kardamom-Kapseln leicht andrücken und zusammen mit der Nelke, den Lorbeerblättern und der Zimtstange dazugeben und unter Rühren eine Minute anbraten. Den Reis dazugeben und zwei Minuten anbraten. Anschließend die Safranfäden, eine Prise Salz und 400 Milliliter Wasser zum Reis geben und die Hitze reduzieren. Den Topf zudecken und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. Zwischendurch mit einer Gabel den Reis auflockern.

Den Sherry, die gehackte Chili, den Geflügelfond, den Orangensaft und die Orangenschale zum Bratfett geben. Alles verrühren und um ein Drittel einkochen lassen. Die Weintrauben und die Mandeln hinzugeben und erhitzen.

Den Kaninchenrücken schräg in Scheiben schneiden, in die Sauce geben und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Estragon waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Den Kaninchenrücken mit dem Safranreis und der Weintrauben-Chili-Sauce auf Tellern anrichten, mit Estragonblättern garnieren und servieren.

Thomas Groß-Bölting am 01. Dezember 2014