

KANINCHENSPIEßE IN SENFMARINADE

KANINCHENSPIEßE IN SENFMARINADE

Kaninchen und Senf passen wunderbar zusammen. Rachel Khoo hat dazu ein Rezept mit Kaninchenkeulen das ich etwas abgewandelt habe um daraus Spieße zu zaubern. Nur die Zubereitung im Ofen fand ich nicht ganz ideal, deshalb sind die Spieße bei mir am Ende noch kurz in die Pfanne gewandert.



Zutaten für 6 Spieße:

2 Kaninchenrücken (zusammen 800g mit Knochen)

1 EL süßer, grobkörniger Senf

1 EL scharfer Senf

1 Tasse Paniermehl

Olivenöl

Für den Dip:

100g Schmand

1 TL scharfer Senf

Pfeffer

Abrieb von 1/4 Orange

1 TL Honig

Zubereitung:

Ich vermixe die beiden Senfsorten auf einem flachen Teller. Die Tasse Paniermehl kommt auf einen zweiten Teller.

Der Händler auf dem Markt war so nett mir das Fleisch direkt vom Kaninchenrücken zu lösen und so kann ich es jetzt in passende Stücken schneiden und auf die Grillspieße stecken.

Rundherum mit der Senfmarinade einpinseln und anschließend rundum panieren.



Bei Rachel wird jetzt ein Backblech mit Öl eingepinselt und das Fleisch bei 200°C im Backofen

gegart. Das mache ich auch für 15 Minuten, aber die Panade wird nur trocken und löst sich unten ab weil sie aufweicht. Also brate ich die Spieße noch schnell in der Pfanne rundum an damit sie schön gold-braun und knusprig werden. Beim nächsten Mal würde ich sie also gleich in der Pfanne braten.

Den Schmand mit dem Senf verrühren, mit Pfeffer, Orangenschalenabrieb und Honig abschmecken.

Heiß servieren - dazu passt ein kleiner Salat.

Greift zu!

