



**Hauptgang: Maria Groß**

## **Kaninchen mit Polenta und Zuckerschoten**

**Zutaten für vier Personen**

- Für die Kaninchenrückenstränge:**  
10 dünne Scheiben Serranoschinken  
12 Stück Kaninchenstränge pariert  
Zitronenthymian  
Öl
- Die Kaninchenstränge in den Schinken wickeln und in Klarsicht- und Alufolie wie einen Bonbon einrollen. Die Bonbons 10 – 20 Minuten in heißem Wasser garen. Zum Beschweren einen Deckel oder ähnliches auf die Bonbons legen.  
Damit der Schinken noch Röstaromen bekommt, das Ganze danach aus der Folie nehmen und kurz zusammen mit dem Zitronenthymian in Öl anbraten.
- Für die Polenta:**  
1 Teil Polenta  
3 Teile Wasser und Wein  
Etwas Mascarpone  
Trüffelöl  
Cayenne Pfeffer  
Salz, Muskat  
Zitronenthymian
- Das Wasser-Wein-Gemisch aufkochen. Den Sud anschließend überwürzen. Danach die Polenta einrieseln und quellen lassen. Am besten für 4 – 5 Stunden. Vor dem Servieren mit etwas Mascarpone aufrühren und nochmals mit Cayenne Pfeffer, Salz, Muskat und Trüffelöl abschmecken. Etwas Zitronenthymian zupfen und ebenfalls unterrühren.
- Für die Soße:**  
1 guter Schuss Madeira  
Süße Sojasoße (indonesisch)  
Einige kalte Butterflocken
- In eine heiße Pfanne etwas Madeira und einen Schuss Sojasoße geben. Einige kalte Butterflocken einrühren, bis eine sämige Soße entsteht.
- Für die Zuckerschoten:**  
200 g Zuckerschoten  
2 Zitronen (Abrieb)  
50 g Koriander (geschnitten)  
50 g Minze (geschnitten)  
Salz, Cayenne Pfeffer  
Parmesan
- Die Zuckerschoten in Streifen schneiden. Mit dem Abrieb der Zitrone und den Kräutern mischen. Das Ganze abschmecken.  
Eine Pfanne erwärmen (nicht zu heiß, sonst wird der Parmesan bitter!), etwas Parmesan hineinreiben und zu einem Taler ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Die Polenta auf einem Teller anrichten, die Kaninchenröllchen aufschneiden und darauf setzen. Die Zuckerschoten daneben drapieren und den Parmesantaler auf das Kaninchen legen. Mit der Soße beträufeln.