

Kaninchen vom Gasgrill

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 14.4.2020

Zutaten für 2 Personen

ca. 1,4 kg	Kaninchen, küchenfertig
3 Esslöffel	Olivenöl
2	gehackte Knoblauchzehen
Nach Belieben	Salz, Pfeffer
50 ml	frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Petersilie)
2	hölzerne Zahnstocher



Das Kaninchen wird der Länge nach aufgeschnitten. Kopf abtrennen. Leber, Nieren und Herz entnehmen und aufbewahren. Kurz in Butter angebraten, mit etwas Pfeffer und Salz, ergibt später es eine köstliche Vorspeise oder Beilage. Kaninchen innen und außen gründlich waschen und mit Küchenpapier trocknen. Die Wirbelsäule wird am Ansatz des Beckens durchtrennt und die Hinterläufe entfernt. Diese eignen sich für eine andere Zubereitung. Wir verwenden hier nur Brust, Bauch und Vorderläufe, die auf dem Gasgrill am Stück gebraten werden.

Zunächst aber wird das Fettgewebe in Brust- und Bauchraum weitgehend entfernt. Das Fleisch wird rundherum mit Olivenöl bestrichen, gepfeffert und (leicht!) gesalzen. Die gehackten Knoblauchzehen und die frischen Kräuter werden in den Bauchraum gelegt. Die dünnen Bauchlappen werden darübergeschlagen und mit hölzernen Zahnstochern zu Taschen am Rückenfleisch befestigt. In diesen Taschen garen der Knoblauch, die Kräuter und das Öl im Grill ein wenig mit.

Der Gasgrill wird auf mittlere Temperatur vorgeheizt, wobei die Gasflamme die schwere eiserne Garplatte erhitzt. Hierauf wird das Kaninchen auf Bauch- und Rückenseite bei geschlossener Haube jeweils etwa 10 Minuten gegart. Es soll auf dem Eisen bräunen und knusprig aussehen, aber keinesfalls trocken werden.

Mit einem Filetirmesser kann man die Vorderläufe durch einen Schnitt, der auf dem Rücken des Kaninchens unter den Schulterblättern ansetzt und nach oben zu den Schultern führt, leicht abtrennen. Die Filets mit den Bauchlappen mit den Kräutern werden durch einen tiefe Schnitte rechts und links der unteren Wirbelsäule vom Knochen gelöst.

Für meine Frau und mich sind die zwei Portionen aus den beiden Hälften des Kaninchens auch ohne die beiden Hinterläufe völlig hinreichend. Wir servieren sie gern mit gebratenen Kartoffel- und Möhrenstiften, die auf dem Herd in heißem Distelöl knusprig braun gebraten werden.



Voila, es ist angerichtet. Guten Appetit. Dazu ein schöner Spätburgunder, und es ist perfekt.



Das Knochengerüst, Wirbelsäule und Rippen, nach dem Filetieren