



© ZuGast 2015

Bilder Claudia Thoma

## Rezept von Tobias Peyerl aus ZuGast 13/2015



FÜR 4 BIS 8 PERSONEN

## Riesengarnelen | konfierte Kaninchenkeule | Randen | gegrillte Wassermelone | Avocado-creme

### KONFIERTE KANINCHENKEULE

- 1 Kaninchenkeule
- 1 L Pflanzenöl
- je ein Zweig Thymian und Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe

Die Kaninchenkeule in eine Auflaufform geben. Thymian, Rosmarin und Knoblauch ebenfalls in die Auflaufform geben. Mit dem Pflanzenöl komplett bedecken. Den Backofen auf 65 Grad vorheizen. Die Kaninchenkeule darin 4 bis 6 Stunden lang konfieren. Vor dem Servieren aus dem Öl nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch vom Knochen zupfen.

### AVOCADO-CREME

- 2 reife Avocados
- Saft von einer Limette
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Avocadoöl

Die Avocados schälen und den Stein entfernen. In grobe Stücke schneiden. Mit dem Limettensaft und Salz und Pfeffer würzen. Das Avocadoöl dazugeben und das ganze mit dem Stabmixer fein mixen.

### ROTE BETE (RANDEN)

- 100 g gelbe Randen (Gelbe Bete)
- 100 g rote Randen (Rote Bete)
- Avocadoöl
- Saft einer halben Limette
- Salz

Die Gemüse in der Schale in reichlich Salz-

wasser weichkochen. Vor dem Servieren schälen und in Scheiben schneiden. Mit dem Avocadoöl und etwas Limettensaft marinieren.

### GEGRILLTE WASSERMELONE

- 250 g Wassermelone
- Avocadoöl
- Salz
- Pfeffer

Die Wassermelone in Scheiben schneiden oder mit einem Ausstecher runde Stücke ausstechen. Mit dem Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Grill von beiden Seiten angrillen. Man kann die Melone auch in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

### RIESENGARNELEN

- 12 Riesengarnelen
- etwas Öl von der Kaninchenkeule
- Salz
- Pfeffer

Die Garnelen auslösen, den Darm entfernen. Jede Garnele der Länge nach auf Spieße stecken (damit sie beim Braten gerade bleiben). In einer Pfanne in etwas Öl von der Kaninchenkeule kurz braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Komponenten schön anrichten und mit Rote-Bete-Blättern, Erbsenkresse, Kerbel und Koriander garnieren.