

für Gäste: Kaninchen mit Weisswein und Zedernkernen

La Mise en Place:

2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 Kaninchenschenkel, Pfeffermühle, ½ Bund Rosmarin, Olivenöl, 1,5 dl Weisswein, 2 dl Bouillon, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Fenchelsamen, 75 g schwarze entsteinte Oliven, 1 dl Sherry, 2 EL Zedernkerne

Die Vorbereitung:

Den Knoblauch und die Zwiebel hacken, die Kaninchenschenkel mit Pfeffer bestreuen. Die Nadeln von den Rosmarinzweiglein zupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und das Kaninchen darin fünf Minuten rundum anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit Weisswein löschen, Bouillon, Lorbeerblatt und Fenchelsamen zufügen. Das Fleisch zugedeckt bei kleiner Hitze rund zwei Stunden schmoren.

Nach der Hälfte der Garzeit Oliven und Sherry zugeben.

Rosmarin mit den Zedernkernen in der Bratpfanne mit ganz wenig Olivenöl rösten, bis die Nadeln knusprig sind.

Die Vollendung:

Das Kaninchen anrichten und mit den Rosmarin-Pinienkernen bestreuen.

Das passt dazu:

Kartoffeln oder Polenta

