

Lupus
Wildrezeptsammlung

Band 4

Kaninchen

Version 2.0

Nutzungsbedingungen:

Die Rezeptsammlung ist kostenlos und darf nur kostenlos weitergegeben werden, jegliche kommerzielle Nutzung ist untersagt. Die Rezeptsammlung sollte nicht anderweitig in das Netz gestellt werden, da die Rezeptsammlung ständig aktualisiert wird. Links auf meine Homepage <http://www.jagdheute.de> sind erwünscht.

Ausgedruckt dürfen auch Teile der Sammlung oder einzelne Rezepte kostenlos weitergegeben werden.

Inhalt:

Kaninchenfleisch, Einige Tips	16
4-Stunden-Kaninchen in Gerösteter Auberginhaut	17
Ämmtaler Chüngelipfeffer.....	18
Altes Rezept für Wildkaninchen	19
Andalusisches Kaninchen.....	20
Arrosto di Coniglio alla Contadina (Kaninchenbraten).....	21
Arrosto Misto (Gemischter Braten aus der Toscana).....	23
Artischockenpüree mit Kaninchenfilet.....	24
Artischockenpüree mit Kaninchenfilets	25
Auberginen-Reis-Pfanne mit Kaninchen.....	26
Back-Kaninchen mit Kartoffel-Gurken-Salat.....	27
Bärlauchserviettenkloß mit Kaninchenragout.....	28
Bäuerlicher Kaninchenbraten.....	29
Bali-Kaninchen	30
Balsamico-Honig-Kaninchen.....	31
Bauernkaninchen.....	32
Belgisches Wildkaninchen mit Pflaumen (Lapin Aux Pruneaux)	33
Birnen, Bohnen und Speck mit Kaninchenrücken	34
Bliesgauer Kaninchen (Saarland).....	35
Bördeländer Kaninchenkeulen.....	36
Canarisches Kaninchen.....	37
Chili Con Kaninchen mit Käse-Nudeln.....	38
Chili-Kaninchen	39
Chüngelhackbrote mit Nüss.....	40
Chüngeli-Topf (Kaninchen-Topf).....	41
Chüngeli-Topf (Mit Polenta)	42
Chüngelschlegel im Riesling	43
Chünglibraten.....	44
Conejo En Adobo (Mariniertes Kaninchen)	45
Conejo En Coco (Venezuela).....	46
Conejo En Salmorejo.....	47
Conejo En Salmorejo (In Salmorejo Einegelegtes Kaninchen).....	48
Conejo En Salmorejo (Kaninchen in Salmorejo Sauce).....	49
Coniglio 'Zio Federico' - Kaninchen 'Zio Federico'	50
Coniglio al Balsamico - Kaninchen mit Balsamessig	51
Coniglio al Balsamico (Kaninchen mit Balsamessig).....	52
Coniglio al Forno	53
Coniglio al Forno - Gebratenes Kaninchen	54
Coniglio al Limone (Kaninchen mit Zitronen)	55
Coniglio alla Ligure Kaninchen auf Ligurische Art.....	56
Coniglio alla Siciliana (Sizilien)	57
'Coniglio Arrosto' nach Großmutterart	58
Coniglio Brasato - Geschmortes Kaninchen.....	59
Coniglio Con Amore	60
Coniglio Con Patate - Kaninchen mit Kartoffeln.....	61
Coniglio in Umido (Geschmortes Kaninchen).....	62
Coniglio San Domenico - Kaninchen San Domenico	63

Dibbehäs (Hase aus der Pfalz)	64
Dibbekaninchen.....	65
Dippehas	66
Dreierlei Kaninchensaté mit Gebratenem Duftreis und Mangodip.....	67
Kaninchenspieße mit Oreganobutter	68
Einfach: Pot-Au-Feu vom Kaninchen	69
Eingelegte Kaninchenkeule mit Ratatouille.....	70
Eingelegtes Kaninchen (Coniglio Marinato, Piemont)	71
Eintopf aus Langusten und Kanincheninnereien.....	72
Eintopf von Grünem und Weißem Spargel mit Kaninchen.....	73
Erzgebirgischer Kaninchenbraten	75
Exotisch Marinierte Kaninchenspieße.....	76
Fadennestchen mit Kaninchen	77
Falsches Kaninchen mit Mangoldb�llchen	78
Fideos de Vermar - Mallorquinische Kaninchenzubereitung	79
Filets vom Wildkaninchenim Spinat-Speckmantel.....	80
Frankreich: Kaninchen in Rotwein.....	81
Französische Kaninchen-Jäger-Spezialität	82
Französisches Estragon-Kaninchen.....	83
Französisches Kaninchen.....	84
Französisches Wildkaninchenragout	85
Frita - Kaninchen mit Mandeln, Knoblauch, Pilzen und Gemüse	86
Frühlingsrolle mit Kaninchen	88
Frühlingsalat mit Kaninchenrücken-Medaillons	89
Gebeiztes Kaninchen (Conejo En Salmorejo)	90
Gebratener Kaninchenrücken mit Trevisano	91
Gebratenes Kaninchen.....	92
Gebratenes Kaninchen.....	93
Gebratenes Kaninchen mit Senf.....	94
Gedünstetes Kaninchen (Toscana)	95
Gefüllte Kaninchenkeule	96
Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersosse.....	97
Gefüllte Kaninchenkeule für Cornelius.....	98
Gefüllte Kaninchenkeule mit Kräutern.....	99
Gefüllte Kaninchenlende	100
Gefüllte Pochierte Kaninchenkeule.....	101
Gefüllter Kaninchenrücken mit Pilzen und Mango-Salsa	103
Gefüllter Kaninchenrücken.....	104
Gefüllter Kaninchenrücken an Aceto-Balsamico-Sauce	105
Gefüllter Kaninchenrücken an Gurkenbandnudeln.....	106
Gefüllter Kaninchenrücken an Gurkenbandnudeln (Sachsen).....	108
Gefüllter Kaninchenrücken auf Warmem Steckrübensalat	110
Gefüllter Kaninchenrücken mit Antipastigemüse	111
Gefüllter Kaninchenrücken mit Gerösteten Gemüsestreifen	112
Gefüllter Kaninchenrücken mit Kartoffelbr�tlingen und Jungem Gemüse.....	113
Gefülltes Kaninchen	115
Gefülltes Kaninchen an Marinierten Kräutern.....	117
Gefülltes Kaninchen im Salzkleid.....	118
Gefülltes Kaninchen mit Couscous	119
Gefülltes Kaninchen mit Fenchelgemüse	121

Gefülltes Kaninchen mit Katalanischer Sanfaina	123
Gefülltes Kaninchen mit Pflaumen und Mandeln	124
Gefülltes Spitzkohlköpfchen mit Eifel-Kaninchen in Anis-Duft.....	125
Gegrillte Kaninchenkeulen	126
Gerard Depardieus Kanincenterrine En Geleé.....	127
Geschmorte Artischocken mit Kaninchenrücken im Speckmantel.....	128
Geschmorte Kaninchenkeule auf Schwarzwälder Schinkenbrägle und Glaciertem Gartengemüse.....	129
Geschmorte Kaninchenkeule in Barolo-Sauce	130
Geschmorte Kaninchenkeule in Estragon-Sauce	131
Geschmorte Kaninchenkeule in Trauben-Leberwurstsauce	132
Geschmorte Kaninchenkeule mit Couscous	133
Geschmorte Kaninchenkeulen	135
Geschmorte Kaninchenkeulen in Estragonrahm.....	136
Geschmorte Kaninchenkeulen mit Couscous	137
Geschmorte Kaninchenkeulen mit Maronenpüree.....	139
Geschmorte Kaninchenkeulen mit Zucchini-Tomatengemüse	140
Geschmortes Hauskaninchen	141
Geschmortes Kaninchen	142
Geschmortes Kaninchen (Rainer Sass).....	143
Geschmortes Kaninchen 2	144
Geschmortes Kaninchen an Rosmarinsauce	145
Geschmortes Kaninchen auf Mangold	146
Geschmortes Kaninchen I.....	147
Geschmortes Kaninchen II.....	148
Geschmortes Kaninchen in Weißwein mit Schokolade*	149
Geschmortes Kaninchen in Weißweinsauce	150
Geschmortes Kaninchen mit Backpflaumen.....	152
Geschmortes Kaninchen mit Bohnen und Püree.....	153
Geschmortes Kaninchen mit Kräutern	154
Geschmortes Kaninchen mit Oliven und Tomaten auf Bandnude.....	155
Geschmortes Kaninchen mit Paprika	156
Geschmortes Kaninchen mit Polenta.....	157
Geschmortes Kaninchen mit Salbei und Polentagnocchi	159
Geschmortes Kaninchen mit Wacholder	160
Geschmortes Kaninchen mit Zimt und Zitrone.....	162
Geschmortes Kaninchen zu.....	163
Geschmortes Kaninchen zu Glasierten Möhren und Spätzle.....	164
Geschmortes Wildkaninchen	165
Geschmortes Wildkaninchen mit Steinpilzrisotto.....	166
Geschnetzelte Kaninchenkeule in Käsesauce	167
Getrüffelter Schwarzwurzelsalat mit Kaninchenfilet und Trüffelremoulade	168
Gitzi- oder Kaninchenfond	169
Glasierte Kaninchenkeulen mit Löwenzahn	170
Glasiertes Stielmus mit Kaninchenrücken in Senfduft.....	171
Grinchesbroare (Kaninchenbraten)	172
Grinchesbroare (Kaninchenbraten aus dem Siegerland)	173
Grispelli mit Kaninchenfleisch	175
Grüner Spargel mit Kaninchenfilet	176
Grünkohl mit Kaninchenragout.....	177

Güvecte Tavsanyahnisi, Kaninchenkasserolle	178
Hasenpfeffer-Ragout	179
Hauskaninchen in Weißherbst-Sahne-Soße	180
In Rotwein Geschmorte Kaninchenkeulen mit Spätzle	181
In Rotwein Geschmorte Kaninchenkeulen mit Spätzle	182
In Traminer und Olivenöl Gebeiztes Kaninchenfilet auf Trauben- Estragon-Salat	184
In Vanille Geschmorte Kaninchenkeule mit Chili-Bratapfel	185
Italien: Tomaten und Kaninchen im Paket (Cartoccio)	186
Kaniggelraggu	187
Kaninchem mit Schwarzen Oliven	188
Kaninchen	189
Kaninchen & Gänsestebbeln	190
Kaninchen - Korsika	191
Kaninchen + Pfifferlingrahmsosse	192
Kaninchen 'Hotel an der Mosel'	193
Kaninchen 'Im Päckchen', aus der Provence	194
Kaninchen alla Renardo	195
Kaninchen an Senfsauce	196
Kaninchen an Zitronensauce	197
Kaninchen auf Gemüse nach Art des Veneto	198
Kaninchen auf Ligurische Art	199
Kaninchen auf Römische Art	200
Kaninchen auf Salbeikartoffeln	201
Kaninchen auf Tessiner Art	202
Kaninchen aus dem Ofen	203
Kaninchen aus dem Wok	204
Kaninchen aus Ligurien	205
Kaninchen Bedrettotol (Tessin)	206
Kaninchen-Buletten mit Kürbis-Dip	207
Kaninchen-Confit mit Knoblauch-Flan*	208
Kaninchen D.O.C.	209
Kaninchen-Eintopf	210
Kaninchen Frikassee	211
Kaninchen-Frikassee mit Mischpilzen	212
Kaninchen im Kürbis	213
Kaninchen im Mantel mit Kartoffel-Steckrübengratin	214
Kaninchen im Römertopf	215
Kaninchen im Römertopf (Saarland)	216
Kaninchen im Römertopf mit Weißweinjus und Neuen Kartoffeln	217
Kaninchen im Thymian-Speckmantel	218
Kaninchen im Wirsingmantel mit Kapernsauce	219
Kaninchen im Ysop-Mantel mit Kürbispüree und Pesto	221
Kaninchen in Aceto Balsamico	222
Kaninchen in Apfelsauce	223
Kaninchen in Apfelseße	224
Kaninchen in Backpflaumen und Erdnüssen	225
Kaninchen in Bärlauchsauce	226
Kaninchen in Basilikumsauce	227
Kaninchen in Bier Gebraten	228

Kaninchen in Biersauce	229
Kaninchen in Biersosse.....	230
Kaninchen in der Auflaufform.....	231
Kaninchen in Estragon-Sahnesauce	232
Kaninchen in Estragonrahm.....	233
Kaninchen in Estragonsauce	234
Kaninchen in Feiner Senfsosse	235
Kaninchen in Kirschbier	236
Kaninchen in Knoblauch mit Scharfen Kanarischen Kartoffel..	237
Kaninchen in Knoblauchsauce.....	239
Kaninchen in Kräuter-Senf-Sauce.....	240
Kaninchen in Kräutersauce	241
Kaninchen in Mandel-Rotwein-Sauce.....	242
Kaninchen in Mandelsoße'.....	243
Kaninchen in Olivenöl mit Rosmarin.....	244
Kaninchen in Oragnensauce.....	245
Kaninchen in Pfifferlingrahmsauce	246
Kaninchen in Pfifferlingrahmsosse	247
Kaninchen in Pflaumenwein	248
Kaninchen in Pineau de Charente mit Trauben	249
Kaninchen in Riesling	250
Kaninchen in Roquefort.....	251
Kaninchen in Rotwein	252
Kaninchen in Rotwein (Frankreich)	253
Kaninchen in Rotweinbeize	254
Kaninchen in Sahnesosse.....	255
Kaninchen in Senf-Gemüse-Sahne.....	256
Kaninchen in Senf und Kräutersauce	257
Kaninchen in Senfsahne	258
Kaninchen in Senfsauce.....	259
Kaninchen in Senfsosse	260
Kaninchen in Tomatensauce	261
Kaninchen in Traubensauce mit Kartoffelpüree	262
Kaninchen in Weißwein	263
Kaninchen in Weißwein'.....	264
Kaninchen in Weißwein - Alfredissimo	265
Kaninchen in Weißwein-Sauce	266
Kaninchen in Weißwein-Schokoladensosse	267
Kaninchen in Weißwein-Soße	268
Kaninchen in Wermut-Beize.....	269
Kaninchen in Zitronen-Koriander-Sauce.....	270
Kaninchen in Zitronensosse.....	271
Kaninchen-Kasserolle.....	272
Kaninchen-Kürbis-Eintopf (Cholesterin)	273
Kaninchen Ländlicher Art	274
Kaninchen Mallorcinisch.....	275
Kaninchen Mariniert.....	276
Kaninchen Maurische Art - Conejo al Estilo Morisco	277
Kaninchen mit Artischocken.....	278
Kaninchen mit Backobst.....	279

Kaninchen mit Backpflaumen.....	280
Kaninchen mit Backpflaumen in Rose	281
Kaninchen mit Backpflaumen in Rosewein.....	282
Kaninchen mit Blätterteigdeckel.....	283
Kaninchen mit Dicken Bohnen	284
Kaninchen mit Erdnusssauce	285
Kaninchen mit Estragon-Sauce	286
Kaninchen mit Fenchel und Knoblauch	287
Kaninchen mit Gemüse.....	288
Kaninchen mit Grünen Oliven	289
Kaninchen mit Grünen Oliven	290
Kaninchen mit Jungem Knoblauch	291
Kaninchen mit Kapern.....	292
Kaninchen mit Kastanien & Wirsing	293
Kaninchen mit Kichererbsen.....	294
Kaninchen mit Koriander.....	295
Kaninchen mit Koriandergrün	296
Kaninchen mit Kräutern	297
Kaninchen mit Maisknödeln und Salaten	298
Kaninchen mit Morcheln im Römertopf.....	299
Kaninchen mit Morchelsauce, Spargel und Hausgemacht.. ..	300
Kaninchen mit Morchelsauce, Spargel und Hausgemachten Nudeln	301
Kaninchen mit Okra und Garnelen in Limonensauce auf Mango.....	302
Kaninchen mit Oliven & Tomaten	304
Kaninchen mit Oliven (Coniglio Con Le Olive).....	305
Kaninchen mit Oliven und Orangen.....	306
Kaninchen mit Orangen.....	307
Kaninchen mit Paprika	308
Kaninchen mit Paprikaschoten.....	309
Kaninchen mit Peperoni - Coniglio Coni Peperoni.....	310
Kaninchen mit Pflaumen	311
Kaninchen mit Pinienkernen.....	312
Kaninchen mit Provencekräutern	313
Kaninchen mit Reis	314
Kaninchen mit Rosmarin	315
Kaninchen mit Rosmarin und Weißwein.....	316
Kaninchen mit Salbei-Äpfeln.....	317
Kaninchen mit Sardellen-Kapern Sauce.....	318
Kaninchen mit Schokoladensauce.....	319
Kaninchen mit Schwarzen Oliven.....	320
Kaninchen mit Senf und Estragon.....	321
Kaninchen mit Senfsauce.....	322
Kaninchen mit Speckbirnen.....	323
Kaninchen mit Stielmusschaum und Kartoffelravioli	324
Kaninchen mit Suppengemüse und Kräutern	325
Kaninchen mit Thymian und Tomaten.....	326
Kaninchen mit Tomaten und Kräutern	327
Kaninchen mit Tomaten und Zwiebeln	328
Kaninchen mit Traminertrauben	329
Kaninchen mit Traminertrauben und Kartäuserklößen	330

Kaninchen mit Trauben	332
Kaninchen mit Trüffeln	333
Kaninchen mit Zitrone.....	335
Kaninchen mit Zitronensauce	336
Kaninchen mit Zwiebeln.....	337
Kaninchen mit Zwiebeln, Äpfel und Speck.....	338
Kaninchen mit Zwiebelsauce und Erdäpfel-Tomatentascherln	339
Kaninchen nach Bäuerinnen Art (Tessin).....	341
Kaninchen nach Jägerart.....	342
Kaninchen nach Landfrauen-Art.....	343
Kaninchen nach Lombardischer Art.....	344
Kaninchen nach Oüssant-Art	345
Kaninchen nach Sichuan-Art	346
Kaninchen-Paella	347
Kaninchen-Pfeffer mit Trockenpflaumen.....	348
Kaninchen Provençal.....	349
Kaninchen Provenzalisch.....	350
Kaninchen-Ragout.....	351
Kaninchen-Ragout II	352
Kaninchen-Ragout im Speck-Mantel	353
Kaninchen-Ragout mit Fenchel.....	354
Kaninchen-Rognonette auf Gersten-Risotto	355
Kaninchen-Rollbraten.....	357
Kaninchen-Sauerampfer-Topf	358
Kaninchen-Schmortopf.....	359
Kaninchen-Schnecke in Kaffee-Sauce	360
Kaninchen Spezial.....	362
Kaninchen-Stifado.....	363
Kaninchen-Stroganoff	364
Kaninchen Süß-Sauer	365
Kaninchen Süß Sauer auf Sizilianische Art.....	366
Kaninchen-Täschli an Pilz-Rahm-Sauce	367
Kaninchen-Terrine mit Wermut	368
Kaninchen-Terrine mit Wermut (Provence)	369
Kaninchen vom Weinberg	370
Kaninchen-Zitronengras-Spieß	371
Kaninchenbraten.....	372
Kaninchenbraten an Essigsauce	373
Kaninchenbraten wie Wild	374
Kaninchenfilet an Sahne-Schwarzwurzeln	375
Kaninchenfilet auf Blattsalaten	376
Kaninchenfilet auf Frischen Steinpilzen.....	377
Kaninchenfilet auf Pfifferlingragout	378
Kaninchenfilet auf Wintersalat	379
Kaninchenfilet in Rotweinsosse	380
Kaninchenfilet in Tonkasauce.....	381
Kaninchenfilet mit Ziegenkäsesosse	382
Kaninchenfilet mit Zwetschgen	383
Kaninchenfilets auf Gorgonzolasoße	384
Kaninchenfilets im Blätterteig	385

Kaninchenfilets im Lauchmantel	386
Kaninchenfilets in Rotwein Pochiert mit Steinpilzen	387
Kaninchenfilets mit Fenchel-Paprikagemüse	388
Kaninchenfilets mit Schwarzwälder Schinken	389
Kaninchenfilets und Spargeln an Safransauce	390
Kaninchenfricassee mit Mandeln	391
Kaninchenfricassee mit Rotwein und Backpflaumen	392
Kaninchengeschnetzeltes in Biersauce	393
Kaninchengeschnetzeltes mit Salbei und Tomate	394
Kaninchengröstl mit Honigkraut von Gelben Rüben	395
Kaninchengulasch mit Kräutern	397
Kaninchenkeule 'Vino Rosso'	398
Kaninchenkeule an Maronen-Tomaten und Kartoffelpüree	399
Kaninchenkeule auf Rahmwurzeln mit Pflaumensosse	400
Kaninchenkeule in Rosmarinsauce und Macaire-Kartoffeln	401
Kaninchenkeule mit Champignons und Kartoffeln	402
Kaninchenkeule mit Grobem Senf und Quittenessig, auf Herbstgemüse Geschmort	403
Kaninchenkeule mit Morchel-Soße und Grünem Gemüse	404
Kaninchenkeule mit Rosmarin-Kartoffeln	406
Kaninchenkeulen 'Malta'	407
Kaninchenkeulen auf Fenchelgemüse	408
Kaninchenkeulen auf geschmorten Linsen	409
Kaninchenkeulen in Biersauce	410
Kaninchenkeulen in Clementinen-Senf-Sauce	411
Kaninchenkeulen in Crème Fraîche-Sherry-Sauce	412
Kaninchenkeulen in Estragonsauce	413
Kaninchenkeulen in Pflaumenwein	414
Kaninchenkeulen in Rotweinsauce	415
Kaninchenkeulen in Wein	416
Kaninchenkeulen Karamellisiert	417
Kaninchenkeulen mit Apfel-Rotkohl	418
Kaninchenkeulen mit Aprikosen und Mandeln	419
Kaninchenkeulen mit Kapern und Oliven	420
Kaninchenkeulen mit Pfifferlingssauce	421
Kaninchenkeulen mit Rotweinschalotten	422
Kaninchenkeulen mit Senfsauce	423
Kaninchenkeulen mit Weißem Pfeffer	424
Kaninchenkeulen mit Wildem Schnittlauch	425
Kaninchenkeulenschnitzel mit Rahmigen Pom-Pom Blanc	426
Kaninchenmaultaschen in Petersilienwurzelnage	427
Kaninchenpastete nach Bauernart	429
Kaninchenpfanne mit Wirsingbällchen	431
Kaninchenpfeffer mit Trockenpflaumen	432
Kaninchenpiccata auf Portulaksalat	433
Kaninchenragout	434
Kaninchenragout a L'œil de Perdrix	436
Kaninchenragout an Polenta	437
Kaninchenragout auf Edelpilzen	438
Kaninchenragout auf Schalottengemüse	439

Kaninchenragout in Aprikosen-Biersauce	440
Kaninchenragout in Rotwein mit Backpflaumen (Bretagne).....	441
Kaninchenragout mit Dicken Bohnen und Jungem Knoblauch.....	442
Kaninchenragout mit Kräutern.....	443
Kaninchenragout mit Kürbis.....	444
Kaninchenragout mit Lauch.....	445
Kaninchenragout mit Maronensosse im Kohlrabischälchen	446
Kaninchenragout mit Morcheln und Kartoffelstock	447
Kaninchenragout mit Oliven.....	449
Kaninchenragout mit Roten Beten	450
Kaninchenragout mit Spargel und Morcheln.....	451
Kaninchenragout mit Speck.....	452
Kaninchenragout mit Speck und Perlzwiebeln	453
Kaninchenragout-Roquefort und Pascades mit Roquefort	454
Kaninchenrollbraten mit Schmoräpfeln.....	455
Kaninchenroulade.....	456
Kaninchenroulade auf Spinat.....	457
Kaninchenroulade auf Spinat mit Tomaten und Pfifferlingen und Römischen Nocken	459
Kaninchenroulade in Rotkohl	462
Kaninchenrückenfilets mit Ziegenfrischkäse.....	463
Kaninchenrücken am Rosmarinspieß mit Ratatouille	464
Kaninchenrücken auf Buchweizenpolenta.....	465
Kaninchenrücken auf Kirschen-Beet.....	466
Kaninchenrücken auf Paprikasabayon.....	467
Kaninchenrücken auf Rotweifeigen	468
Kaninchenrücken auf Tomatencoulis mit Kräuter- Sprossencrepe.....	469
Kaninchenrücken auf Tomatencoulis mit Kräuter-Sprossen	470
Kaninchenrücken auf Tomatencoulis mit Kräuter-Sprossenc	471
Kaninchenrücken auf Weißen Bohnen	472
Kaninchenrücken gefüllt, Wirsingkohl und Kartoffelravioli.....	473
Kaninchenrücken im Möhrenmantel auf gebratenem Spargel.....	475
Kaninchenrücken im Parmaschinken-Mantel mit Schmorgemüs	476
Kaninchenrücken im Parmaschinken-Mantel mit Schmorgemüse	478
Kaninchenrücken im Teigmantel	480
Kaninchenrücken im Wirsingkleid.....	481
Kaninchenrücken in Frühlingsrollenteig	482
Kaninchenrücken in Paprizierter Sherry-Honigsauce mit Dicken Bohnen und Möhrengemüse	483
Kaninchenrücken in Pommery-Senfsauce	485
Kaninchenrücken in Ysopmantel mit Kürbispüree und Kernölpesto.....	486
Kaninchenrücken mit Fenchel-Tomatengemüse.....	487
Kaninchenrücken mit Getrockneten Tomaten und Lauch	488
Kaninchenrücken mit Gurkenbandnudeln	489
Kaninchenrücken mit Kirschen Gefüllt.....	491
Kaninchenrücken mit Kleinem Mais.....	492
Kaninchenrücken mit Pinienkernen	493
Kaninchenrücken mit Pommery-Senf-Sauce.....	494
Kaninchenrücken mit Roter Currysauce.....	495
Kaninchenrücken mit Zwiebeln und Kaisergranaten	496

Kaninchenrücken Rheinischer Art mit Kartoffelstäbchen.....	497
Kaninchenrückenfilet auf Kräuterschaumsauce.....	498
Kaninchenrückenfilet auf Orangensosse	499
Kaninchenrückenfilet im Kartoffelmantel.....	500
Kaninchenrückenfilets mit Zweierlei Knoblauch	501
Kaninchensafranragout in Tomate	502
Kaninchensalat 'Italia'.....	503
Kaninchenschenkel mit Zigerfüllung	504
Kaninchenschlegel mit Polenta	505
Kaninchenschlegel mit Wirz, Kastanien und Speck	506
Kaninchenschnecke in Rotwein-Trauben-Sauce.....	508
Kaninchenschultern im Riesling-Wurzelsud	509
Kaninchensosse	510
Kaninchensosse zu Pasta	511
Kaninchenspieß mit Tomaten-Oliven-Gemüse.....	512
Kaninchenspieße auf Balsamicolinsen mit Rosmarinkartoffeln.....	513
Kaninchenspieße mit Balsamicovinaigrette und Rösti.....	515
Kaninchenspieße mit Granatapfel-Vinaigrette.....	516
Kaninchenspieße mit Rosmarinkartoffeln	517
Kaninchenstrudel auf Artischockenragout.....	519
Kaninchensülze	520
Kaninchensulz.....	521
Kaninchensulze mit Tomaten-Vinaigrette	522
Kaninchenterrine	524
Kaninchenterrine mit Ziegenkäse und Oliven	526
Kaninchentopf.....	528
Kaninchentopf mit Rotwein.....	529
Kaninchenwickel mit Speck-Rosmarin-Kartoffeln.....	530
Kaninchenkeule mit Rahmwirsing	532
Karnickelbraten (Kaninchen).....	533
Karnickelbrode (Saarland).....	534
Kartoffel-Artischocken-Eintopf mit Kaninchenkeule	535
Kartoffelsalat mit Galantine von Kaninchenrücken.....	537
Katzenschnitzel Surprise	539
Kefensalat mit Kaninchenfilet an Portweinsauce	540
Keulen vom Osterkaninchen auf Süß-Sauren Linsen.....	541
Kleine Kaninchenspieße	543
Knoblauchkaninchen	544
Kölledär Kaninchenrückenfilet	545
Köstritzer Kaninchen.....	546
Kohlrabi-Salat mit Kaninchenfilet	547
Kouneli Me Awgolemono - Kaninchen in Zitronensosse	548
Kürbischutney mit Kaninchen	549
Lachs-Rillette und Rillette vom Kaninchen.....	550
Lapin à la Gueuze (Kaninchen in Biersauce)	553
Lapin Au Pineau (Kaninchen in Pineau).....	554
Lapin En Cocotte Au Bleu des Causses - Kaninchen in Blauschimmel-Käse-Soße	555
Lapin Grille Auvergnat.....	556
Lauchkuchen mit Kaninchenrücken und Olivenöl- Trüffelsabayone	557

Lauchkuchen mit Kaninchenrücken und Trüffelsabayone	558
Lauwarmer Fleischschnecke vom Kaninchen.....	559
Lauwarmer Kaninchensalat	560
Lauwarmer Pfifferling-Bohnensalat mit Kaninchennavarin.....	561
Ligurisches Kaninchen	562
Makkaroni-Auflauf mit Auberginen und Kaninchenfleisch.....	563
Mallorquinisches Kaninchen.....	564
Mangochutney mit Kanincenterrine	565
Marinierte Kaninchenkeule in Dillsauce	567
Mariniertes Kaninchen	568
Mariniertes Kaninchen 'Alla Cacciatore'	569
Mariniertes Kaninchen auf Süß-Saurem Zwiebelsalat.....	570
Mariniertes Kaninchenfilet mit Bohnensalat	571
Mariniertes Kaninchenragout.....	572
Mariniertes Kaninchenragout mit Zwiebelchen und Pilzen	573
Meraner Kaninchenkeule.....	575
Mit Kaninchen Gefüllte Aubergine- und Zucchinirollchen auf Rucola-Tomatensalat	576
Nudeln mit Kaninchen.....	578
Nudeln mit Kaninchen-Ragout (Saarland)	579
Offenbachs Versuchung.....	580
Oma Angelas Karnickelbrode (Saarland).....	581
Paella mit Kaninchen.....	582
Penne mit Kaninchen Ragout.....	583
Penne mit Kaninchen und Artischocken.....	584
Penne mit Kaninchenragout.....	585
Peperoni-Schäumchen und Kaninchenragout	586
Pfarrgarten-Salat.....	588
Pfefferpotthast vom Kaninchen mit Buntem Gemüse und Grünem Kartoffelpüree	589
Pilzpfanne mit Kaninchenfilet	591
Pilzsalat mit Kaninchenfilet.....	592
Poacher's Pot (Wilderer Eintopf)	593
Posthörnle mit Kaninchensauce	594
Pot Au Feu von Gefülltem Kaninchenrücken.....	595
Pot Au Feu von Kaninchen und Fenchel	597
Potsdamer Kaninchenkeulen.....	598
Provenzalisches Kaninchen	600
Pyrinäen-Kaninchen mit Zimt und Knoblauch auf Waldpilzduxelles	601
R: Kaninchen in Rieslinggelee / Laperau En Gelée	602
Ravioli mit Kaninchen.....	603
Ravioli und Kaninchen	605
Raviolis Niçois mit Kaninchen	606
Riesen-Kaninchenravioli	608
Rillette vom Kaninchen	609
Rotwein-Kaninchen.....	610
Roulade vom Kaninchenrücken	611
Roulade vom Kaninchenrücken mit Brennesselfüllung	612
Roulade von der Kaninchenkeule	613
Roulades de Lapin - Kaninchenrouladen.....	614

Rukolasalat mit Kaninchenleber	615
Saftig Geschmortes Kaninchen	616
Salat mit Kaninchen, Pfifferlingen	617
Salat mit Kaninchen, Pfifferlingen und Feigen.....	618
Salat vom Kaninchen mit Orangen, Parmesan U. Olivenmarinade	619
Salat vom Kaninchenrücken	621
Salat von Grünem Spargel und Gebackenem Kaninchen in Pfifferlingsvinaigrette	622
Salat von Jungen Kräutern mit Gebratenem Kaninchen	623
Salat von Spargel und Kaninchen in Pfifferlingsvinaigrett	624
Sardellen-Kaninchen-Braten.....	625
Sauerbraten vom Kaninchen	626
Sauerbraten vom Kaninchen mit Basilikumrahmnudeln.....	627
Sautiertes Kaninchen	628
Sautiertes Kaninchen Portugiesische Art.....	629
Scheibe vom gefüllten Bauernkaninchen mit Geschmorter Zwiebel und Gemüse-Couscous	630
Schmorkaninchen	632
Schwarzwälder Schinken Kaninchenfilets.....	633
Schweinefleischterrinen mit Kaninchen	636
Sizilianische Ostern, Süß-Saures Kaninchen mit Kräuter	637
Sizilianisches Kaninchenragout	639
Soufflierter Kaninchenrücken mit Vanille-Thymian-Jus und Stielmus-Risotto....	640
Spanischer Kaninchenbraten mit Knoblauch und Petersilie.....	641
St. Galler Klostersuppe mit Kaninchen	642
Stallkaninchen in Riesling-Sahnesosse	643
Steckrübensalat mit Hasenfilet.....	644
Südtiroler Kaninchenragout	645
Süß-Saures Kaninchen.....	646
Süß-Saures Kaninchenragout.....	647
Süßsaures Kaninchen.....	648
Süßsaures Kaninchenragout.....	649
Sugo di Coniglio, Kaninchensauce (Piemont)	650
Tagliatelle mit Kaninchenragout (Emilia Romagna)	651
Taos Rabbit - Kaninchen nach Taos-Art	652
Teltower Rübchen mit Kaninchenfrikassee Gefüllt	653
Tessiner Kaninchenragout	654
Tessiner Polenta und Kaninchenragout	655
Thymian-Kaninchen mit Rüeblen und Schalotten.....	657
Tresterkaninchen	658
Triangoli mit Kaninchenragout	659
Überbackene Kräuterpfannkuchen mit Kaninchen-Gemüse- Füllung	661
Umbrische Linsen mit Kaninchen.....	664
Walliser Wildkaninchen an Fendant-Marinade	665
Westälisches Bauernkaninchen	666
Wiesenkräutersalat mit Gefülltem Kaninchenrücken.....	667
Wildkaninchencharlotte mit Selleriekartoffelpüree	669
Wildkaninchen im Netz	670
Wildkaninchen in Buttermilch	671
Wildkaninchen in Kohlrabi.....	672

Wildkaninchen in Süß-Saurer Pflaumensauce.....	674
Wildkaninchen mit Pflaumen (Lapin Aux Pruneaux).....	676
Wildkaninchen Pilzragout.....	677
Zitronen-Kaninchen mit Linsen	678
Zu Kaninchenrücken Gefüllt, Kartoffelravioli.....	679

Kaninchenfleisch, Einige Tips

Von bester Fleischqualität ist ein Kaninchen im Alter von 4 Monaten mit einem Lebendgewicht von 3,5 kg. Das entspricht geschlachtet und pfannenfertig ohne Kopf und Pfoten ca. 2 kg.

Kaninchenfleisch ist sehr fettarm und kann daher schnell trocken werden, wenn man es zu lange in der Pfanne lässt. Man sollte es immer auf den Punkt, also fast durchbraten. Wenn man das Fleischstück zwischen Daumen und Zeigefinger zusammendrückt, sollte es noch ein wenig nachgeben und elastisch sein.

Das Kaninchen am besten immer ganz kaufen und selbst zerlegen. Denn man benötigt Knochen und Fleischabschnitte, um einen guten Fond herzustellen. Das Kaninchen sollte nach dem Schlachten mindestens 2 Tage und nicht länger als eine Woche im Kühlschrank abhängen. Wenn man das Fleisch zu frisch verarbeitet, ist es zäh.

Verwendung der einzelnen Stücke:

Der Rücken: Die beste Zubereitungsart ist das Braten am Stück. Man kann auch die einzelnen Rückenfilets auslösen und in Butter im 220 Grad heißen Ofen während 6 bis 8 Minuten braten. Oder man schneidet von den Rückenfilets kleine Medaillons und sautiert sie.

Die Keulen: Mit Honig einreiben und am Stück bei mittlerer Hitze braten oder von den Knochen lösen, in die einzelnen Muskelteile zerlegen und für Geschnetzeltes kleinschneiden.

Die Schulter und Brust: Eignen sich gut zum Einlegen für einen Pfeffer oder für ein Schmorragout. Schulter und Brust können auch zu einem Fond verarbeitet werden.

4-Stunden-Kaninchen in Gerösteter Auberginenhaut

Zutaten

1		Kaninchenrücken, entbeint, Knochen aufbewahrt
2	klein.	Auberginen
2	Essl.	Tapenade
4		Anchovis-Filets in Öl
50	Gramm	Schweinenetz im Stück
1		Zwiebel
2		Tomaten
1		Roter Paprika
3		Knoblauchzehen
100	Gramm	Schwarze Oliven
1	Zweig	Thymian
1	Bund	Petersilie
1	Ltr.	Kalbsfond
250	ml	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Für den Auberginen-Kaviar:
2 kleinere Auberginen längs aufschlitzen (nicht durchschneiden), das Auberginenfleisch einige Male einpiksen, mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern und die Auberginen bei 220 Grad 30 Minuten im Ofen rösten (bis das Fleisch butterweich ist). Das weiche Fleisch mit einem Löffel auskratzen, die Pelle aber möglichst unversehrt lassen und beiseite legen. Das Ausgekratzte Auberginenfleisch mit 2 Essl. Tapenade, 4 Anchovis-Filets und 200 ml Olivenöl pürieren. Auberginenkaviar für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
Für das Kaninchen:

Das Schweinenetz spülen und auspressen, ausbreiten, die Auberginenhäute flach darauf auslegen, dann das Kaninchenfleisch. Den Auberginenkaviar in die Mitte geben. Das ganze zu einer Roulade aufrollen und mit Küchengarn zum Rollbraten binden. Die ungeschälten Knoblauchzehen grob zerdrücken, Paprikaschote entkernen und in Viertel schneiden, Tomaten halbieren, Zwiebel schälen und vierteln. 50 ml Öl in einem Schmortopf erhitzen, Rollbraten von allen Seiten gut anrösten. Die Kaninchenknochen, Paprikaviertel, Knoblauch, Zwiebelviertel, Tomaten, Thymianzweig, Oliven und das Petersilienbund dazugeben. Fond angießen, ggfs. noch Wasser nachfüllen, damit alles bedeckt ist. Bei 120 Grad ohne Deckel 4 Stunden im Ofen garen lassen.

Braten aus dem Topf nehmen und das Küchengarn entfernen. Schmorflüssigkeit durch ein Haarsieb filtern. Oliven herausfischen und mit dem Fleisch und den restliche Zutaten (bis auf die Knochen) wieder in den Topf geben. Sofort heiß servieren.

Man kann das Kaninchen, gerade bei älteren Tieren, auch nur 15 min anbraten und dann über Nacht im Ofen auf ganz ganz kleinem Feuer schmoren lassen.

Ämmitaler Chüngelipfeffer

Zutaten

ZUTATEN FÜR BEIZE		Zubereitung
1	Zwiebel geviertelt	Beachten: Beize 1 Tag im Voraus zubereiten, Beizen 1 Tag im Voraus. Kaninchenfleisch in eine große Schüssel oder Steingutgefäß geben. Die Beize aufkochen und kochendheiß darüber gießen (dadurch verkürzt sich die Beizezeit wesentlich). Das Fleisch mit einem Teller beschweren, so dass es gut mit Beize bedeckt ist. Zugedeckt an einem kühlen Ort 1 Tag marinieren lassen.
500	ml Öpfumost	
1	Nelke	
1	Lorbeerblätter	
1	Rosmarinzweig	
1	Thymianzweig	
1	Essl. Pfefferkörner schwarz	
	Am Vortag alle Zutaten Zusammen aufkochen	
KANINCHENPFEFFER		
1,2	kg Kaninchenragout	Am folgenden Tag das Ragout aus der Beize heben und trockentupfen. Die Beize aufkochen und durch ein feinmaschiges Sieb gießen.
100	Gramm Speckwürfeli	
1	Essl. Bratbutter	Speck im Bräter im eigenen Fett knusprig braten, herausnehmen.
	Salz	
	Pfeffer	Bratbutter in den Bräter geben und das Ragout portionenweise rundherum anbraten. Mit gut der Hälfte Beize ablöschen, die Speckwürfelchen beifügen.
	Thymian od. Rosmarin	
300	Gramm Champignons in Scheiben	
	Maisstärke falls nötig	
100	ml Öpfumoscht	
50	ml Apfelschnaps	
100	Gramm Rohschinken in Streifen	

Das angebratene Fleisch mit Salz, Pfeffer und Thymian (oder Rosmarin) würzen. Zugedeckt auf mittlerem Feuer ca. 60 Minuten schmoren lassen. Das Fleisch sollte dabei stets zu 2/3 in der Beize liegen, falls nötig, noch Flüssigkeit zugeben.

Champignons nach ca. 60 Minuten beifügen und nochmals ca. 10 Minuten weiter kochen.

Nur wenn nötig, die Sauce mit Maisstärke abbinden

Mit Öpfumoscht und Apfelschnaps abschmecken

Rohschinken kurz braten und über den Pfeffer geben.

Dazu passen: Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Spätzli, Teigwaren, Polenta etc.

Altes Rezept für Wildkaninchen

Zutaten

2		Wildkaninchen oder 1 Hase
1	Essl.	Hafermehl (Reformhaus) bis Doppelte Menge
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Nelkenpfeffer
200	Gramm	Speck, fett
2		Schalotten
2		Zitronenscheiben Pilzabfälle
1/2	Ltr.	Bier
4	Essl.	Johannisbeer- oder Berberitzegelee

Zubereitung

Bratfertiges Wildkaninchen oder Hasen spicken, mit Hafermehl bestreuen, salzen, würzen und in Speckabfällen bei 225° C in der Röhre langsam braten. Grob geschnittene Schalotten, Zitronenscheiben und Pilzabfälle hinzugeben. Öfters begießen und mit Bier ablöschen. Je nach Alter des Tieres 30 bis 45 Minuten garen. Im letzten Augenblick mit Johannisbeeroder Berberitzegelee überglänzen. Dazu üblicherweise Butter und Brot reichen. Aber auch Rotkohl und frische Kartoffeln sind eine passende Beilage. Gut schmeckt Portwein oder Sherry dazu.

Andalusisches Kaninchen

Zutaten

4	Essl.	Olivenöl
3		Pepperoni
1		Kaninchen in Ragout- Stücken
3		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
125	ml	Hühnerbrühe
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Sherry
600	ml	Wasser
300	Gramm	Reis
1	Briefchen	Safran

Zubereitung

Olivenöl erhitzen, die in Streifen geschnittenen Paprika darin 5 Min. dünsten. Das Gemüse herausnehmen. Im gleichen Öl das Fleisch hellbraun anbraten. Mit Wasser oder Brühe ablöschen, würzen und ca. 1/2 Stunde schmurgeln lassen. Das Gemüse wieder dazugeben. Mit Sherry verfeinern. Für den Reis Wasser mit Salz aufkochen, den Reis begeben, 15 Minuten köcheln lassen. Dann mit Safran würzen. Den Reis in einer vorgewärmten Schüssel anrichten, die Fleischstücke mit dem Gemüse darauf verteilen.

Arrosto di Coniglio alla Contadina *(Kaninchenbraten)*

Zutaten

1		Kaninchen etwa 1.5 kg
		Salz
		Pfeffer
		Paprikapulver
50	Gramm	Butterschmalz
100	Gramm	Pancetta Bauchspeck
100	ml	Weißwein
100	ml	Geflügelbouillon
2		Wacholderbeeren
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Majoran
100	ml	Marsala

Zubereitung

Zuerst ein bisschen Geschichte , aus dem hübschen Büchlein von Peter P. Riesterer.

Unter den Einheimischen am Lago Maggiore haben bereits um 1490 die beiden Brissagoinseln die Bezeichnung 'Kanincheninseln' (Isole dei Conigli) erhalten, nachdem sich 'in der guten alten Zeit' die auf ihnen ausgesetzten Kaninchen zu einem unübersehbares Heer vermehrt hatten. Darüber gibt es im Volksmund eine wunderliche Legende, deren Wahrheitsgehalt mit einem Fragezeichen versehen werden muss:

In einem Dorf am See, bekannt als das der 'hundert streunenden Katzen', soll ein gut situiertes Mann jeweils an einem Samstag Freunde zu einem Hasen- oder Kaninchenbraten, dem eine politische Diskussion folgte, zu sich eingeladen haben. Möglich, dass es dabei mehr um Gemeindepolitik als um Tafelfreuden ging. Das Aufgetischte kam von den Inseln. Eines Tages, nach Jahresbeginn, soll eine alte Frau, welche die streunenden Katzen betreute und mit Milch versorgte, bemerkt haben, dass der Katzen immer weniger waren, ohne dass Kadaver gefunden wurden, noch Füchse sich im Dorf zeigten. Man ging der Sache nach und will gesehen haben, wie eine Bediente des noblen Herrn Katzen ins Haus lockte. Der Verdacht, dass diese in den Kochtopf wanderten, lag auf der Hand. Der Bestand an Kaninchen auf der Insel hatte, der vielen Jäger wegen, beträchtlich abgenommen. Schließlich war man sich einig, dass in der Küche des Gastgebers Kaninchenbraten mit Katzenfleisch gestreckt wird.

Das alles mag von den Dorfbewohnern zur Erleichterung ihres Gewissens erfunden worden sein. Noch heute ist gewiss, dass die eine oder andere streunende Katze an Fest- und Feiertagen in ihre Kochtöpfe wandert, um den Kaninchen- oder Hasenbraten zu strecken.

Hasenpfeffer ist in ländlichen Gebieten immer noch ein Leckerbissen, für dessen Zubereitung es viel Zeit, Rotwein und verschiedene Gemüse braucht.

Zu einem Hasen- oder Kaninchenbraten nach Bauernart benötigt man Speck, Gewürznelken, frische Pilze, Sellerie, Rüben, Knoblauch und Rahm. Da sich auch im Tessin die Essitten verfeinert, die Küche sich von der ländlichen zur bürgerlichen umgestellt hat, sind gebratene Kaninchen besonders beliebt. Giovanni, einer der Meisterköche am Verbano, benötigt für die Zubereitung Zitronen, Salz, Pfeffer, Mehl, Eier, Nussöl, ein Rosmarin- oder Thymianzweiglein. Andere nehmen statt Rosmarin Pfefferminze.

Noch schmackhafter sei ein Kaninchenbraten, wenn man den üblichen Zutaten Majoran, Wacholderbeeren, geräucherten Speck und einen Schuss Marsala beigebe und auf Zitronen verzichte, glaubte Zia Maria. Sie kochte manches Jahrzehnt für eine Feinschmeckerfamilie am Ceresio.

Und nun zum eigentlichen Rezept:

Arrosto di coniglio alla contadina

(Bäuerlicher Kaninchenbraten)

Das Kaninchen in gleichmäßige Stücke zerteilen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Das Butterschmalz in einer Kasserolle zergehen lassen, die Kaninchenstücke darin anbraten, den Speck würfeln, beifügen und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen. Geflügelbouillon sowie Wacholderbeeren und Kräuter beigegeben.

Im Ofen etwa 30 Minuten zugedeckt braten, dabei öfter übergießen. Mit Marsala ablöschen und 20 Minuten im Ofen weiter schmoren lassen.

Dieses Gericht wird gerne mit einem Safranrisotto oder einer Polenta serviert.

Arrosto Misto (Gemischter Braten aus der Toscana)

Zutaten

KRÄUTERÖL			Zubereitung
4	Zweige	Rosmarin	Kräuteröl Die Kräuter von den Stielen befreien, die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Alles zusammen mit dem Olivenöl mischen und mindestens 5 Stunden ziehen lassen.
4	Zweige	Thymian	
8	Blätter	Salbei	
4		Knoblauchzehen	
1/4	Ltr.	Olivenöl	
BRATEN			Braten
750	Gramm	Kartoffeln	Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren die Schalen grob zerkleinern. Ein Backblech mit etwas Öl bestreichen die Kartoffeln salzen und mit der Schnittfläche auf das Blech legen, die Schalotten darüber verteilen. Die Hühner-, Enten- und Kaninchenkeulen am Gelenk halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Kartoffeln legen. Alles zusammen in die auf 200 Grad vorgeheizte Backröhre geben. Das Kräuteröl durch ein Sieb passieren, die Keulen ab und zu damit bestreichen. Unterdessen die Zucchini waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nach 20 Minuten Garzeit die beiden gewaschenen und ebenfalls gewürzten Wachteln zusammen mit den Zucchinischeiben in den Herd geben. Weitere 20 Minuten garen lassen und dabei immer wieder mit Öl bestreichen. Dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die gewaschenen und grob gewürfelten Tomaten zusammen mit den abgeseibten Kräutern hinzugeben. Nach weiteren 20 Minuten ist der Braten fertig.
500	Gramm	Schalotten	
2		Hühnerkeulen	
2		Entenkeulen	
2		Kaninchenkeulen	
2		Wachteln	
500	Gramm	Zucchini	
4		Tomaten	

Artischockenpüree mit Kaninchenfilet

Zutaten

- 6 Artischocken
- 1 Zitrone den Saft
- 4 Kaninchenfilets
- 3 Weißbrotscheiben, gerieben
- 8 Essl. Walnussöl
- 3 Essl. Balsamico-Essig
- 1 Schalotte, groß
- 4 Tomaten, enthäutet,
Entkernt
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer, weiß

Zubereitung

Die Stiele der Artischocken abbrechen und damit die Fasern aus dem Boden herausreißen. Alles Harte mit den Blättern entfernen. Die Artischockenböden sauber parieren und in gesalzenem, mit Zitrone Gesäuertem Wasser weichgaren. Die Böden herausheben und mit einem Löffelvorsichtig das Heu entfernen. Im Mixer mit ca. 4 El. Walnussöl, einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer pürieren. Inzwischen die Schalotte hacken, die Tomaten kleinwürfeln und danach Den Schnittlauch feinschneiden. Aus dem restlichen Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette Schlagen. Schalotte, Tomaten und Schnittlauch daruntermischen. Die Kaninchenfilets goldbraun braten. Das Artischockenpüree mit dem geriebenen Weißbrot bestreuen und kurz Gratieren. Die Filets in Streifen schneiden und mit dem Püree anrichten. Die Marinierten Tomatenwürfel dazu garnieren.

Artischockenpüree mit Kaninchenfilets

Zutaten

- 6 Artischocken
- 1 Zitrone Saft davon
- 4 Kaninchenfilets
- 3 Weißbrotscheiben gerieben
- 8 Essl. Walnussöl
- 3 Essl. Balsamico-Essig
- 1 groß. Schalotte
- 4 Tomaten enthäutet,
Entkernt
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer, weiß

Zubereitung

Die Stiele der Artischocken abbrechen und damit die Fasern aus dem Boden herausreißen. Alles Harte mit den Blättern entfernen.

Die Artischockenböden sauber parieren und in gesalzenem, mit Zitrone gesäuertem Wasser weichgaren.

Die Böden herausheben und mit einem Löffel vorsichtig das Heu entfernen.

Im Mixer mit der Hälfte des Walnussöls, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer pürieren.

Inzwischen die Schalotte hacken, die Tomaten kleinwürfeln und danach den Schnittlauch feinschneiden.

Aus dem restlichen Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette schlagen. Schalotte, Tomaten und Schnittlauch daruntermischen.

Die Kaninchenfilets goldbraun braten.

Das Artischockenpüree mit dem geriebenen Weißbrot bestreuen und kurz gratinieren.

Die Filets in Streifen schneiden und mit dem Püree anrichten. Die marinierten Tomatenwürfel dazu garnieren.

Auberginen-Reis-Pfanne mit Kaninchen

Zutaten

150	Gramm	Parboiled Reis
		Salz
1		Lorbeerblatt
300	Gramm	Kaninchenragout
1		Aubergine a ca. 200 g
1	Essl.	Olivenöl
		Pfeffer grob zerstoßen
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Zitronenmelisse
100	ml	Weißwein

Zubereitung

Wasser aufkochen. Reis, etwas Salz und das Lorbeerblatt beifügen. Ca. achtzehn Minuten köchein lassen.

Währenddessen das Kaninchenfleisch von den Knochen schneiden. Bei der Aubergine beide Enden entfernen und die Aubergine in 2 cm große Würfel schneiden. In einer großen Bratpfanne, Bratkasserolle oder einem Gusseisen-Wok das Öl erhitzen. Auberginenwürfel und Kaninchenstücke hineingeben und auf allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuterzweige beifügen und die Hitze reduzieren. Das Ganze während ca. zehn Minuten weiterbraten, von Zeit zu Zeit wenden.

Den Wein dazugießen und das Gericht unter zeitweiligem Wenden weitere zehn Minuten köcheln.

Sobald der Reis gar ist, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Am Schluss unter Auberginen und Fleisch mischen und dabei Lorbeerblatt und Kräuterzweige entfernen. Das Gericht in der Pfanne auftragen.

Back-Kaninchen mit Kartoffel-Gurken-Salat

Zutaten

1	kg	Kartoffeln Kleine festkochende Salz
175	Gramm	Zwiebeln
300	ml	Brühe
8	Essl.	Weißweinessig Pfeffer, weiß a.d.M.
12	Essl.	Pflanzenöl
2	Essl.	Sahnemeerrettich
1		Salatgurke
400	Gramm	??? ca.
1	Bund	Petersilie, krause
2		Zitronen
4		Kaninchenkeulen ß ca. 180 g
2		Eier
40	Gramm	Speisestärke
150	Gramm	Semmelbrösel
2	Ltr.	Pflanzenöl, ca. Zum Fritieren

Zubereitung

1. Kartoffeln bürsten und ungeschält in Salzwasser nicht zu weich kochen, abgießen, rasch pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen, würfeln und mit Brühe, Essig, Salz, Pfeffer und Öl in einem Topf zum Kochen bringen. 5 Minuten leise köcheln lassen. Sahnemeerrettich unterrühren, die Sauce heiß unter die Kartoffeln heben, den Salat abdecken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

2. Gurke schälen, in dünne Scheiben schneiden und salzen. Gurken auf einem Sieb gut abtropfen lassen, danach unter den Kartoffelsalat heben.

3. Von der Petersilie die Stiele so abschneiden, dass die Blattbüschel noch zusammenhalten. Die Zitronen in

Spalten schneiden.

4. Aus den oberen Keulenhälften die Knochen bis zum Gelenk herausschneiden. Die Keulen salzen und pfeffern. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, Stärke und Semmelbrösel auf flache Teller geben. Die Keulen in der Stärke wenden, dann durch das Ei ziehen und gleichmäßig mit den Bröseln panieren.

5. Das Öl in einem großen Topf (oder in der Fritteuse) auf 160 Grad erhitzen. Die Petersilie in zwei Portionen hineingeben (Spritzgefahr) und 5 Sekunden frittieren, dann mit der Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

6. Anschließend die Keulen in das Öl geben, etwa 8 bis 10 Minuten goldbraun backen und ebenfalls kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kaninchenkeulen mit der gebackenen Petersilie und den Zitronenspalten anrichten und mit dem Kartoffel-Gurken-Salat servieren.

Bärlauchserviettenkloß mit Kaninchenragout

Zutaten

1		Kaninchenfilet
100	Gramm	Morcheln
2		Zwiebeln fein geschnitten
1	Essl.	Senf
3	Essl.	Rotwein
3	Essl.	Portwein
3	Essl.	Crème Fraîche
150	ml	Gemüsebrühe
3		Brötchen
1		Ei
6		Bärlauchblätter
1	Teel.	Kräuterbutter
	Etwas	Milch
		Salz, Pfeffer, Muskat
		Butter zum Anbraten

Zubereitung

Die Brötchen grob würfeln. Kräuterbutter in einem Topf schmelzen, eine feingeschnittene Zwiebel darin glasig dünsten, Milch zugeben und leicht erwärmen. Alles über die Brötchen gießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss das Eigelb und fein geschnittenen Bärlauch untermischen. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Semmelbrösel zugeben. Eine Serviette einfetten, die Knödelmasse hineingeben und zu einer Rolle formen. Gut zubinden und den Kloß in leicht siedendem Wasser 30 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend

kalt abschrecken, auswickeln und abkühlen lassen.

Die Morcheln mehrmals in kaltem Wasser gut ausschwenken, damit der Sand herausgespült wird.

Das Kaninchenfilet in einer Pfanne mit Butter kurz von allen Seiten anbraten und fest in Alufolie einwickeln.

Die restliche Zwiebel in der Fleischpfanne mit Butter glasig dünsten. Die Morcheln dazugeben, gut durchrösten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, 5 Minuten köcheln lassen. Senf, Rotwein und Portwein mischen und zu den Morcheln geben. Das Kaninchenfilet auswickeln, in Scheiben schneiden, zu den Morcheln geben und noch 3 Minuten darin ziehen lassen. Zum Schluss Crème Fraîche einrühren und abschmecken.

Den Serviettenkloß in Scheiben schneiden, diese in Butter kurz anbraten und ringförmig auf die Teller geben. In die Mitte das Ragout geben.

Bäuerlicher Kaninchenbraten

Zutaten

1		Kaninchen a 1,5 kg
100	Gramm	Bauchspeck
50	Gramm	Butterschmalz
100	ml	Weißwein
100	ml	Gemüseboullion
2		Wacholderbeeren
1	Zweig	Rosmarin
		Thymian
		Majoran
100	ml	Marsala
		Paprikapulver

Zubereitung

Das Kaninchen in gleichgroße Stücke zerteilen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Butterschmalz in einer Kasserolle zerlassen, Kaninchenstücke anbraten, Speck würfeln, mitbraten.

Das Fleisch mit Weißwein ablöschen, -Brühe, Wacholderbeeren und Kräuter begeben.

Die Kasserolle abdecken, im Ofen etwa 20 Minuten braten, dabei öfter übergießen. Mit Marsala ablöschen und weitere 20 Minuten garen.

Als Beilage passen Safranrisotto oder Polenta.

Bali-Kaninchen

Zutaten

- 1 Kaninchen, küchenfertig
(vom Fleischer in Stücke
Zerteilen lassen)
 - 1 Aubergine
 - Öl
 - Salz
 - 200 Gramm Reis
-

MARINADE

- 400 Gramm Sojasauce
- 200 Gramm Honig
- 2 Essl. Sambal (aus dem
Asienladen)
- 1 Zweig Rosmarin, gehackter
Salz
Pfeffer
- 200 ml Olivenöl

Zubereitung

Fleisch schon am Vortag vorbereiten: Die Teile in eine Schüssel legen. Zutaten für die Marinade mischen und über das Kaninchen gießen. Über Nacht marinieren. Das Fleisch am nächsten Tag aus der Flüssigkeit nehmen und im Bratentopf bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Das Fleisch im auf 180°C vorgeheizten Backofen ca. 30 bis 40 Min. weiterbraten. Marinade aufkochen und eventuell mit etwas kalter Butter andicken.

Die Aubergine in Scheiben schneiden, in Öl braten und salzen. Reis in leicht gesalzenem Wasser garen.

Die Kaninchenstücke auf einem Teller mit gebratenen Auberginenscheiben und dem Reis anrichten. Die Marinade als Sauce servieren.

Balsamico-Honig-Kaninchen

Zutaten

FÜR DIE MARINADE		Zubereitung
1	Zwiebel	Für die Marinade 1 Zwiebel und den Knoblauch schälen. Zwiebel in Scheiben schneiden und Knoblauchzehen halbieren. Kräuter waschen und trockentupfen. Alles mit dem Wein und den Pfefferkörnern einmal aufkochen, salzen und lauwarm abkühlen lassen.
2	Knoblauchzehen	
3	Lorbeerblätter	
3 Zweige	Frischen Thymian	
1/2 Bund	Petersilie	
400 ml	Weißwein (z.B. Chardonnay)	Kaninchenstücke waschen, trockentupfen und in eine ausreichend große Form legen. Marinade darüber gießen und Kaninchen zugedeckt mindestens 8 Stunden darin marinieren.
1 Teel.	Pfefferkörner, schwarz Salz	
WEITERE ZUTATEN		Übrige Zwiebel schälen und fein hacken. Sellerie waschen und in 1 cm dicke Stücke schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Kapern und Rosinen grob hacken. Kaninchenstücke aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, trockentupfen, salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Kaninchenstücke darin rundherum schön braun anbraten und wieder herausnehmen. Zwiebel im Fett glasig andünsten und die Gemüse dazugeben. Kapern, Rosinen, Pinienkerne und Oliven dazugeben und kurz anschwitzen, nun die Kaninchenstücke hinzugeben.
1	Zwiebel	
4	Kaninchenkeulen, je halbiert	
2 Stangen	Staudensellerie	
2	Möhren	
1-2 Essl.	Kapern	
2 Essl.	Rosinen	
	Mehl zum Bestäuben	
6 Essl.	Olivenöl	
2 Essl.	Pinienkerne	
2 Essl.	Schwarze Oliven, vom Kern geschnitten	
4 Essl.	Weißer Balsamico	
2 Essl.	Honig	

Die Marinade durch ein Sieb gießen, 1/4 l davon abmessen und zum Kaninchen gießen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten schmoren, evtl. noch mal Marinade dazugießen. Weißen Balsamico und Honig einrühren und weitere 20 Minuten schmoren. Mit Petersilie bestreut servieren.

Bauernkaninchen

Zutaten

1	kg	Kaninchen küchenfertig
1/2		Salz
		Pfeffer
75	Gramm	Butter (1)
25	Gramm	Butter
1		Lorbeerblatt
		Thymian
2		Knoblauchzehen abgezogen
125	ml	Fleischbrühe evtl. Doppelte Menge
2	mittl.	Zwiebeln
2		Möhren
5	mittl.	Tomaten
100	Gramm	Durchwachsener Speck
1	Essl.	Weizenmehl gehäuft
		Zucker
1	Essl.	Tomatenmark evtl. mehr
1	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

Das Kaninchen unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen, enthäuten, vom Fett befreien, in Portionsstücke schneiden, mit Salz und Pfeffer einreiben. Butter (1) erhitzen, das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Lorbeerblatt, Thymian und Knoblauchzehen zu dem Fleisch geben, mit etwas von der Brühe auffüllen, etwa 60 Minuten schmoren lassen. Nach und nach die Fleischbrühe hinzugeben. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Möhren schälen, waschen, in Scheiben schneiden. Die Tomaten enthäuten, Stengelansätze entfernen, in Scheiben schneiden. Den Speck in Würfel schneiden, auslassen, den Rest der Butter dazugeben, das Gemüse darin andünsten. Das Mehl darüberstäuben und verrühren, 20 Minuten vor Beendigung der Garzeit zu dem Kaninchen geben und weiterschmoren. Das Gericht mit Salz, Pfeffer, Zucker und Tomatenmark abschmecken, mit Petersilie bestreuen.

Belgisches Wildkaninchen mit Pflaumen (Lapin Aux Pruneaux)

Zutaten

1	Wildkaninchen
375 Gramm	Dörripflaumen
1 klein.	Sträusschen Küchenkräuter
2	Lorbeerblätter
45 Gramm	Mehl
60 Gramm	Butter
375 ml	Rotwein
2 Essl.	Essig
1/2	
Einige	Pfefferkörner Salz Pfeffer
1 Essl.	Marmelade oder Gelee

Zubereitung

Das Kaninchen zerlegen und über Nacht in einer Beize aus Wein, Essig, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Küchenkräutern stehenlassen.

In einem Topf die Pflaumen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Am nächsten Tag das Wildkaninchen aus der Beize nehmen, abtrocknen und einige Minuten in Butter anschmoren. Dann das Fleisch aus der Butter nehmen, das Mehl einrühren und einige Minuten kochen lassen. Die durch ein Sieb gegossene Beize hinzufügen, zum Kochen bringen und eine glatte Sauce zubereiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaninchen, die Gewürze und die gut abgetrockneten Pflaumen hinzufügen. Das Gericht etwa 1 1/2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Das Gelee (am Besten eignet sich Johannisbeergelee) oder die Marmelade (Pflaumen- oder Stachelbeermarmelade) direkt vor dem Auftragen zugeben.

Birnen, Bohnen und Speck mit Kaninchenrücken

Zutaten

600 Gramm	Schnippelbohnen oder grüne Bohnen
1	Schalotte
1/4	Knoblauchzehe
20 Gramm	Butter
100 ml	Rinderbrühe oder Kalbsfond
	Bohnenkraut
	Salz, Pfeffer
6 klein.	Feste grüne Birnen
30 Gramm	Zucker
1 Schuss	Birnenbrand
20 Gramm	Butter
400 Gramm	Durchwachsener Speck
1	Kaninchenrücken, ausgelöst
	Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Schnippelbohnen schräg in schmale Streifen schneiden bzw. grüne Bohnen putzen und je nach Größe in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser weich kochen, in Eiswasser abschrecken. Schalotte schälen und fein würfeln, Knoblauch pellen und hacken, beides in der Butter andünsten, Bohnen und Bohnenkraut zugeben, Brühe angießen und zusammen erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Birnen schälen und in Spalten schneiden. Zucker in einem kleinen Stieltopf hell karamellisieren lassen, mit Birnenbrand ablöschen, Butter zugeben und die Birnen in dieser Mischung drei Minuten glasieren.

Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne kross braten.

Kaninchenrückenstränge salzen und pfeffern und in einer Pfanne in Pflanzenöl von beiden Seiten kräftig anbraten, dann im Backofen bei 180 Grad noch einige Minuten nachgaren. Etwas ruhen lassen, danach schräg in Scheiben schneiden. Bohnen und Birnen auf Tellern anrichten, mit Speck bestreuen und die Kaninchenstücke anlegen.

Bliesgauer Kaninchen (Saarland)

Zutaten

- 1 Kaninchen küchenfertig, in
Teilen
- 1 Möhre geschnitten
- Lauchringe
- Petersilie
- Selleriestücke
- Lorbeerblatt
- Nelke
- Thymian
- Wacholderbeere
- Pfefferkörner
- Salz
- Zucker
- Rotwein
- Mehl

Zubereitung

Kaninchenteile in eine Schüssel schichten. Eine Marinade bereiten aus dem Gemüse und den Gewürzen und Rotwein. Über das Fleisch geben. An einem kühlen Ort 3-5 Tage ziehen lassen. Dann die Teile kräftig in Öl anbraten. In sauberen Topf geben und leise weiter schmoren. Rotwein, Gemüse und etwas Brühe kocht man gut auf und siebt alles ab. Teile mit Mehl bestäuben. Mit der Marinade die Soße bereiten.

Bödeländer Kaninchenkeulen

Zutaten

100	Gramm	Durchwachsener Speck
4		Kaninchenkeulen
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Majoran gerebbelt
1	Essl.	Sonnenblumenöl
1	groß.	Zwiebel
4		Möhren
1/4		Sellerieknolle
2	Essl.	Tomatenmark
125	ml	Müller-Thurgau
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
3	Essl.	Schmand
1	Essl.	Mehl
250	Gramm	Junge Erbsen
4	Stängel	Glatte Petersilie

Zubereitung

Den Speck fein würfeln und mit einer Spur Öl kross braten. Die Kaninchenkeulen vorbereiten, salzen, pfeffern (vorzugsweise den Pfeffer mit der Mühle mahlen) und mit ein wenig Majoran bestreuen. Im Speckfett anbraten.

Die Zwiebel in Würfel, die Möhren in dünne Scheiben und die Sellerieknolle in feine Streifen schneiden und mitbraten. Dann Wein, Gemüsebrühe und Tomatenmark zugeben und zugedeckt etwa 25 Minuten gardünsten. Zum Schluss etwas Flüssigkeit abdampfen lassen. Mehl in Schmand glattrühren und damit die Sauce binden.

Erbsen in Salzwasser garen und zu den Kaninchenkeulen geben. Die glatte Petersilie hacken und damit das fertige Gericht bestreuen. Mit Kartoffel- oder Semmelklößen servieren. Als Getränk dazu empfiehlt sich ein trockener Riesling-Sekt.

Canarisches Kaninchen

Zutaten

- 1 Kaninchen
Salz, Pfeffer
Sonnenblumen- oder
Olivenöl
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 Essl. Tomatenmark
- 1 klein. Knoblauchknolle
- 1 klein. Aubergine
- 3 Chilischoten getrocknet
- 1 Rote Paprikaschote
- 1 Grüne Paprikaschote
- 2 Fleischtomaten
- 150 ml Weißwein
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Oregano
- 400 ml Fleischbrühe ca.
Petersilie

Zubereitung

Kaninchen in sehr kleine Stücke hacken, salzen und pfeffern, in einer Pfanne im heißen Öl scharf anbraten.

Fleisch aus der Pfanne herausnehmen und mit dem Wein ablöschen.

In einem großen Topf Öl erhitzen, grob gewürfelte Gemüsezwiebeln und zerquetschte Knoblauchzehen anbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten, mit dem Bratenfond aus der Pfanne ablöschen, etwas einkochen lassen.

Aubergine und Paprikaschoten grob würfeln, Chilischoten zerstoßen. Tomaten achteln und entkernen.

Der Reihe nach Kaninchenteile, Auberginen, Paprika, Chilis und Tomaten in den Topf geben. Kräuter obenauf legen und mit Pfeffer würzen. Soviel Brühe angießen, dass alles nicht ganz bedeckt ist. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch abschmecken, evtl. salzen und Brühe nachgießen. Der Schmorsud soll eine sämige Konsistenz bekommen.

Gewürzweige herausnehmen, Schmortopf mit Baguette oder Reis servieren. Die gehackte Petersilie extra reichen.

Chili Con Kaninchen mit Käse-Nudeln

Zutaten

50	Gramm	Bacon
1	Stück	Gouda mittelalt
1	Pack.	BUITONI Farfalle
1		Kaninchenfilet
2		Kaktusfeigen
2		Kohlrabi
1	Dose	Kidneybohnen
1	Becher	Quark
1		Radicchio

Zubereitung

Das parrierte Kaninchenfilet in Würfel schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Etwas Tomatenmark und die abgeschütteten Kidney-Bohnen dazugeben, mit Knoblauchscheibchen und Chilipulver verfeinern und mit geriebenem Gouda und gehackter Petersilie vollenden. Die geschälten Kohlrabis halbieren, aushöhlen, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen mit einer Butterflocke verfeinern und als Schalen für das Kaninchenragout auf einem flachen Teller anrichten. Die Farfalle in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in geriebenem Gouda, Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Schnittlauch nachschwenken. Zum Anrichten das Kaninchenragout in die Kohlrabischalen füllen und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

Chili-Kaninchen

Zutaten

- 2 groß. Peperoncino italienische
Pfefferschoten
- 2 groß. Tomaten
- 1 Teel. Kümmel
- 1 Essl. Essig
- 6 groß. Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
Salz
- 1 1/2 kg Kaninchenstücke
- 200 ml Wasser, evtl. mehr
- 1 Bund Glattblättrige Petersilie

Zubereitung

Die Peperoncino der Länge nach halbieren und entkernen, dann in Streifen schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen und in Schnitze schneiden. Peperoncino, Tomaten, Kümmel und Essig im Mixer pürieren.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. In der Hälfte des Olivenöls andünsten. Dann die Tomaten-Peperoncino-Sauce beifügen und alles fünf Minuten leise kochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Das restliche Olivenöl in einen Bräter geben und die Kaninchenteile hineinlegen. Mit der Tomaten-Peperoncino-Sauce bedecken.

Bis hierhin kann das Gericht vorbereitet werden.

Vor der Zubereitung Wasser dazugießen. Die Petersilie fein hacken und darübergeben. Das Kaninchenragout im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ungedeckt während etwa 60 bis 75 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Wenn nötig etwas Wasser nachgießen.

Tip: Auf die gleiche Weise kann man auch ein in Stücke geschnittenes Poulet oder Pouletteile, wie z.B. Schenkel, zubereiten.

Chüngelhackbrote mit Nüss

Zutaten

1	Essl.	Erdnussöl
500	Gramm	Kaninchenhackfleisch
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Kochbutter
1		Zwiebel
1		Rüebli
20	Gramm	Haselnüsse
20	Gramm	Baumnüsse Walnüsse
1		Ei
50	Gramm	Paniermehl
1	Bund	Peterli
		Schweinenetz

Zubereitung

Die Zwiebeln fein hacken, das Rüebli in kleine Würfeli schneiden und beides in Butter andünsten. Baumnüsse und Haselnüsse vierteln. Peterli hacken und Schweinsnetz wässern.

Das Kaninchengehackte in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Rüebli, Nüsse, Ei, Paniermehl und Peterli begeben und alles gut mischen. Eine kleine Rolle formen und in das Schweinsnetz einpacken. In wenig Öl anbraten und im Ofen bei 180 Grad rund 15 Minuten garen.

Den Jus zu einem Spiegel auf dem heißen Teller anrichten. Dann den Hackbraten in schräge Tranchen schneiden, auf die Sauce legen und mit einer Beilage nach Wahl servieren.

Chüngeli-Topf (Kaninchen-Topf)

Zutaten

1	groß.	Kaninchen vom Metzger In Stücke zerteilt
100	Gramm	Bratspeck in Scheiben
2		Knoblauchzehen
1	Essl.	Bratbutter
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Tomatenpüree
1	Essl.	Mehl
250	ml	Rotwein
1	mittl.	Zwiebel
2		Lorbeerblätter
5		Nelken
1	Zweig	Rosmarin
100	ml	Bouillon +/-

Zubereitung

Die Kaninchenstücke kurz unter kaltem Wasser spülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Den Bratspeck in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Die Bratbutter in einem Bräter mit Deckel erhitzen. Die Speckstreifen darin anbraten. Inzwischen die Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Speck geben und rundum gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Die Hitze reduzieren. Den Knoblauch zum Bratensatz geben und kurz andünsten. Das Tomatenpüree beifügen und das Mehl darüberstäuben. Alles kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen leicht einkochen lassen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und mit den Lorbeerblättern und den Nelken bestecken. Mit dem Fleisch und dem

Rosmarin in den Bräter geben. Die Bouillon dazugießen. Den Bräter decken.

Das Kaninchenragout im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während etwa 1 1/4 Stunden weich schmoren. Gelegentlich die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig mit etwas Bouillon ergänzen.

Inzwischen alle Gemüse rüsten. Rüeblen in Stengelchen schneiden. Frühlingszwiebeln je nach Größe der Länge nach halbieren, dann in Stücke schneiden. Alles kurz in der Butter dünsten. Dann die Bouillon dazugießen und das Gemüse knackig garen. Beiseite stellen.

Nach einer Stunden Garzeit die gedünsteten Gemüse sowie die Tomaten zum Ragout geben und etwa fünfzehn Minuten mitkochen.

Traditionelle Beilage zum Chüngeli-Topf ist Kartoffelstock.

Chüngeli-Topf (Mit Polenta)

Zutaten

1,2	kg	Chüngeli Kaninchen Vom Metzger in Rücken Und Beinstücke zerlegt Salz Pfeffer Mehl Öl zum anbraten
50	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Karotten
50	Gramm	Zwiebel
50	Gramm	Tomaten
1		Knoblauchzehe
30	Gramm	Butter
100	ml	Rotwein
300	ml	Bratensauce Lorbeer Nelken Majoran Speckschwarte

Zubereitung

'Chüngeli'-Teile mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlen, in heißem Öl anbraten, auf Sieb geben.

Das Gemüse in Würfel schneiden, in Butter anziehen, mit dem Rotwein ablöschen. Bratensauce dazugießen, Gewürze, Speckschwarte und die angebratenen 'Chüngeli'-Teile dazugeben, im Ofen zugedeckt weich kochen, abschmecken, Sauce eventuell mit Rotwein oder Wasser verdünnen.

Kochzeit: Rücken etwa 45 Minuten, restliche Stücke etwa 75 Minuten.

Mit Polenta servieren.

Zum Beispiel so zubereitet: Zwiebeln in Butter anschwitzen, mit Milch und Wasser ablöschen, würzen mit Salz und Muskat. Aufkochen lassen, Mais dazugeben, etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Polenta in eine Gratinform geben, geschlagenen Rahm und Parmesan darübergeben, im Ofen gratinieren.

POLENTA

15	Gramm	Zwiebeln fein gehackt
20	Gramm	Butter
300	ml	Milch
300	ml	Wasser Salz Muskat
100	Gramm	Maisgrieß Schlagrahm
50	Gramm	Parmesan gerieben

Chüngelschlegel im Riesling

Zutaten

4		Kaninchenschlegel Stötzli
1	groß.	Zwiebel
300	ml	Hühnerbouillon
200	ml	Riesling x Sylvaner
50	Gramm	Bratbutter
100	ml	Rahm
		Rosmarin
		Majoran
		Mehl
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Kaninchenschlegel würzen und mehlen in Bratbutter rundum ansautieren (nicht zu heiß) in Streifen geschnittene Zwiebeln dazugeben und zugedeckt mit den Schlegeln mitdünsten, mit einem kräftigen Schluck Riesling x Sylvaner ablöschen und mit Hühnerbouillon auffüllen (ca. bis zur Hälfte). Zugedeckt im Ofen unter zeitweisem Wenden die Schlegel weichschmoren (nicht zu heiß, da sie sonst trocken werden).

Schlegel warm stellen, den Fond stark einreduzieren, abpassieren, mit dem Rahm verfeinern, eventuell Sauce mit Stärkemehl binden und vor dem Servieren nochmals einen rechten Schluck Riesling x Sylvaner darunterziehen, die Chüngelschlegel zur Sauce geben.

Chünglibraten

Zutaten

1		Kaninchen küchenfertig
		A 1,5 kg
4	Essl.	Sojaöl
		Salz
		Pfeffer
1	Zweig	Majoran
1	Zweig	Thymian
1		Möhre
1		Speckschwarte
1	Zweig	Selleriekraut
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
1		Zwiebel
2	Essl.	Petersilie gehackt
300	ml	Instant-Bouillon
1	Essl.	Senf
1	Essl.	Zitronensaft
		Speisestärke

Zubereitung

Kaninchen unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in große Stücke schneiden.

Sojaöl erhitzen, das Fleisch rundherum darin anbraten und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Majoran und Thymian hinzufügen. Möhre putzen, waschen und halbieren und mit dem Speck, Selleriekraut, Lorbeerblatt und Nelke zum Fleisch geben.

Zwiebel abziehen, grob zerkleinern und mit der Petersilie unterrühren. Das Gemüse unter Rühren 2-3 Minuten mitbraten, dann die Hälfte der Bouillon hinzugießen und etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen. Nach Bedarf Bouillon nachgießen.

Das gare Fleisch herausnehmen und warm stellen. Senf und Zitronensaft unter die Schmorflüssigkeit rühren, etwas einkochen lassen und nach Belieben die Sauce mit angerührter Speisestärke binden.

Beilage: Grüne Bohnen und Petersilienkartoffeln.

Conejo En Adobo (Mariniertes Kaninchen)

Zutaten

- 1 Kaninchen, in Stücke
geschnitten
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zwiebel in dünnen Scheiben
- 1/2 Teel. Gemahlener Pfeffer
- 1 Teel. Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Essl. Weinessig
- 1/4 Ltr. Weißwein
- 1 Stück Zitronenschale
- Salz
- Mehl
- Olivenöl

Zubereitung

Das Kaninchen in eine Schüssel geben, den Knoblauch, Zwiebelscheiben, Pfeffer, Thymian, Lorbeerblatt, Essig und Zitronenschale, Weißwein und Salz darübergeben. Wenigstens 6 Stunden, höchstens 24 Stunden marinieren. Die Kaninchenstücke abtrocknen, in Mehl wenden und langsam im Öl braten, bis sie schön gebräunt sind. Die Stücke in einen anderen Topf legen, die Marinade zugeben und kochen, bis das Kaninchen weich ist, ca. 30 Minuten.

Conejo En Coco (Venezuela)

Zutaten

- 1 Frische Kokosnuß, in
Stückchen geschnitten
Die Milch der Kokosnuß,
mit
Kochendem Wasser auf die
Menge von ½ l aufgefüllt
- 375 Gramm Tomaten, gehäutet, entkernt
Und grob zerhackt (siehe
Salsa cruda)
- 1/2 Tasse Grobgehackte Zwiebeln
- 1 Teel. Salz
Frisch gemahlener
schwarzer
Pfeffer
- 1 1,5 kg schweres, frisches
Kaninchen oder ein
Aufgetautes
Tiefkühl-Kaninchen, in 6
Oder 8 Teile zerlegt

Zubereitung

Die Kokosnuß-Stückchen sowie die mit Wasser verlängerte KokosnußMilch in den Mixaufsatz der Küchenmaschine geben und bei hoher Geschwindigkeit zu einem glatten Püree verarbeiten. Von diesem Püree so viel wie möglich durch ein feines Sieb drücken, am besten mit einem umgedrehten Löffel. Das trockene Fruchtfleisch, das im Sieb hängenbleibt, wird weggeschüttet.

Die gesiebte Kokosnuß in einer 3 bis 4 l Kasserolle aus Emaille oder rostfreiem Stahl über starker Hitze zum Kochen bringen. Dann 15 bis 20 Minuten auf Mittelhitze ohne Deckel kochen lassen, bis ein leicht andicktes Püree entstanden ist. Tomaten und Zwiebeln in der Küchenmaschine oder mit dem Fleischwolf pürieren und zu der Kokosnuß rühren. Man würzt mit 1 Teelöffel Salz sowie einigen Prisen Pfeffer und läßt die Sauce bei gelegentlichem Rühren 15 Minuten auf schwacher Hitze. Nun kommen die Kaninchenteile hinein und müssen zugedeckt - ebenfalls auf schwacher Hitze - bei gelegentlichem Begießen 1 Stunde garen. Zum Schluß mit einer Messerspitze prüfen, ob sie weich genug sind. Sie können direkt aus der Kasserolle oder mit der Sauce übergossen auf einer vorgewärmten Platte serviert werden.

Conejo En Salmorejo

Zutaten

- 1 Kaninchen (etwa 1 kg)
- 5-8 Knoblauchzehen
- Petersilie, Oregano und Thymian
- 1 Kanarische Pfefferschote / Chili
- 125 ml Olivenöl
- 1 Teel. Weinessig
- 1/2 Ltr. Weißwein
- Rosinen
- Mandeln (blanchiert)

Zubereitung

Das Kaninchen in mittelgroße Stücke schneiden.

Für den Salmorejo die Knoblauchzehen häuten und in einem Mörser mit grobem Salz zerstoßen. Petersilie, Oregano, Thymian, die entkernte, klein geschnittene Pfefferschote, Öl und Weinessig zugeben. Alles gut miteinander im Mörser verarbeiten.

Die Paste in einem weiten Topf mit Weißwein auffüllen und das Kaninchen über Nacht in dieser Marinade ziehen lassen.

Am nächsten Tag das Kaninchen herausnehmen. Die Stücke in etwas heißem Olivenöl anbraten. In einen weiten Topf legen und mit dem Salmorejo übergießen. Das Kaninchen in der Sauce garen und nach Geschmack noch etwas Wasser oder Wein zugeben. Kurz vor Ende der Garzeit nach Belieben Rosinen und Mandeln hinzufügen.

Dazu Papas arrugadas reichen: Kleine Kartoffeln in sehr salzigem Wasser (entsprechend Meerwasser!) gar kochen. Abgegossen noch einige Minuten auf die heiße Platte / kleinste Flamme stellen, damit sie trocknen und runzelig werden. Zwischendurch schwenken. Heiß servieren und mit der Schale essen.

Conejo En Salmorejo (In Salmorejo Eingelegtes Kaninchen)

Zutaten

- 1 Kaninchen
- 2 Knoblauchknollen
- 1 Rote Pepperoni
- Paprikapulver
- Essig
- Speiseöl
- Kümmelkörner
- Petersilie
- Oregano
- Thymian
- Salz

Zubereitung

Das in Stücke geteilte Kaninchen wird über Nacht lang in folgende Marinade, 'Salmorejo', gelegt:

Zerdrückte Knoblauchzehen, Petersilie, Oregano, Thymian, Paprika und etwas Salz, im Mörser zerstoßen und mit einem Schuss Öl und etwas Essig mischen.

Am Zubereitungstag braten wir das Kaninchen und bereiten eine Sauce aus der Pfefferschote, 3 Knoblauchzehen, Kümmel, etwas Salz, Essig und Öl zu. Diese Sauce gießen wir über das fertiggebratene Kaninchen.

Kaninchen in 'Salmorejo' serviert man mit 'papas arrugadas' (Runzlige Kartoffeln)

Conejo En Salmorejo (Kaninchen in Salmorejo Sauce)

Zutaten

4	Kaninchenmitten a ~ 400 g
15 Gramm	Sanella
25 Gramm	Mehl
20 Gramm	Maggi Gemüsebrühe Instant
100 Gramm	Zwiebeln
100 Gramm	Tomatenmark
1	kg Wasser
4 geh. TL	Salmorejo- Gewürz (s.u.)

Zubereitung

Von den Kaninchenteilen die Nieren lösen und alles greifbare Fett sorgfältig entfernen, dann mit Salz und schwarzem Pfeffer einreiben. Die Zwiebeln halbieren und relativ fein schneiden. In 750 g Wasser das Salmorejo - Gewürz und die Zwiebeln geben und bei kleiner Flamme auf den Herd setzen. In einem großen Topf die Hälfte der Sanella erhitzen und die ersten 2 Kaninchen schön braun anbraten, aus dem Topf nehmen und auf einem Teller zwischenlagern. Mit dem Rest der Sanella und den beiden anderen Kaninchenmitten genau so verfahren. Mit der inzwischen heißen Gewürzbrühe den Topf auffüllen, dabei einen eventuellen Bratensatz loskochen (sollte aber in einem guten beschichteten Topf nicht der Fall sein) und das Tomatenmark hineinrühren. Die Kaninchenmitten in den Topf zur Gewürzbrühe geben und bei ganz kleiner Flamme etwa 45 bis 60 min. köcheln lassen. Kurz vor Beendigung der Kochzeit das Mehl in den restlichen 250 g Wasser auflösen, die Kaninchenteile herausnehmen, warm stellen. Den Topf von der Flamme nehmen, wenn der Sud nicht mehr kocht, das aufgelöste Mehl unterrühren, kurz aufkochen lassen und die Kaninchenteile wieder hinzufügen. Nochmals kurz aufkochen lassen. Die Sauce sollte nun eine sämige Konsistenz haben. Schmeckt am besten am nächsten und übernächsten Tag! Dieses Gericht ist zwar relativ kalorienhaltig, aber man kann das durch relativ wenig Kartoffeln oder Brot als Beilage ausgleichen. Salmorejo Gewürz kann man in Spanien und auf den kanarischen Inseln in den Markthallen kaufen, man bekommt es auch in sehr guten Gewürzläden in Deutschland. Es ist in etwa wie folgt zusammengesetzt: 1 kleine, gehackte, scharfe Chilischote, 2 Lorbeerblätter, 1 TL Paprika edelsüß, 1 TL Paprika scharf, 1/2 TL Kreuzkümmel 1TL Thymian. Es darf experimentiert werden!!!!

Coniglio 'Zio Federico' - Kaninchen 'Zio Federico'

Zutaten

1 1/2	kg	Kaninchen In Stücke zerlegt
150	Gramm	Schwarze Oliven
200	ml	Weißwein
1		Peperoni
2	groß.	Fleischtomaten
1	Zweig	Salbei
6		Knoblauchzehen
1	Essl.	Tomatenpüree
		Bratbutter
		Salz

Zubereitung

Tomaten und Peperoni rüsten und in Stücke schneiden. Bratbutter erhitzen, Fleisch darin anbraten, Salbei, ganze Knoblauchzehen, Peperoni und Tomaten begeben, salzen und mit der Hälfte des Weines ablöschen. Tomatenpüree begeben und gut auflösen. Ca. 35 Minuten auf dem Herd oder im Backofen schmoren, gelegentlich wenden. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit Oliven beifügen.

Coniglio al Balsamico - Kaninchen mit Balsamessig

Zutaten

1,2 kg Kaninchenragout
Salz, Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten

FÜR DIE MARINADE

125 ml Olivenöl
125 ml Balsamessig
4-6 Frische Lorbeerblätter
4-6 Salbeiblätter
6 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 Knoblauchzehe, zerhackt

Zubereitung

Die Zutaten für die Marinade gut miteinander verrühren, das rohe Fleisch damit übergießen, zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen zum Marinieren. Das Kaninchenfleisch entnehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern, die Marinade beiseite stellen. Im heißen Öl das Fleisch nun von allen Seiten scharf anbraten, mit der Marinade ablöschen und auf kleiner Flamme 2 Stunden köcheln lassen. Vor dem Servieren nochmals mit ein paar Tropfen Balsamessig abschmecken.

Coniglio al Balsamico (Kaninchen mit Balsamessig)

Zutaten

1,2 kg Kaninchenragout
Salz, Pfeffer
Olivenöl zum Anbraten

FÜR DIE MARINADE

125 ml Olivenöl
125 ml Balsamessig
4-6 Frische Lorbeerblätter
4-6 Salbeiblätter
6 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 Knoblauchzehe, zerhackt

Zubereitung

Die Zutaten für die Marinade gut miteinander verrühren, das rohe Fleisch damit übergießen, zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen zum Marinieren. Das Kaninchenfleisch entnehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern, die Marinade beiseite stellen. Im heißen Öl das Fleisch nun von allen Seiten scharf anbraten, mit der Marinade ablöschen und auf kleiner Flamme 2 Stunden köcheln lassen. Vor dem Servieren nochmals mit ein paar Tropfen Balsamessig abschmecken.

Coniglio al Forno

Zutaten

- 1 Kaninchen a 1500 g
- 3 Knoblauchzehen evt. x2
- Kräuter, eine Handvoll:
 - Rosmarin
 - Salbei
 - Lorbeer
 - Salz
 - Pfeffer
 - Olivenöl

Zubereitung

Das Kaninchen mit Knoblauch und Kräutern füllen und zusammenbinden, salzen und pfeffern. In eine Bratenreine legen und mit Olivenöl übergießen. rundherum nach Belieben Knoblauch und Kräuter streuen. Etwa 90 Minuten, sogar 2 Stunden braten. Zuerst bei 180°C, nach etwa 30 Minuten - oder wenn das Kaninchen schön golden ist, auf 140°C herunterschalten. Immer wieder mit Bratensaft begießen. Nach genau demselben Prinzip, sogar zusammen in derselben Bratreine, kann man jede Art von Geflügel, wie Poularde, Ente oder Brathühner zubereiten. Auf eine halbe Stunde kommt es nicht an, sofern man die Stücke wirklich unermüdlich beschöpft.

Coniglio al Forno - Gebratenes Kaninchen

Zutaten

1		Kaninchen (ca. 1,8 kg)
100	Gramm	Pancetta (Frühstücksspeck)
		Pfeffer
		Salz
1		Thymianzweig
1		Majoranzweig
2		Wacholderbeeren
50	Gramm	Butter
100	ml	Weißwein
50	ml	Marsala

Zubereitung

Das Kaninchen innen und außen mit den Gewürzen einreiben. Thymian, Majoran, Wacholderbeeren und den feingeschnittenen Pancetta oder den Speck in die Bauchhöhle geben. Das Kaninchen mit Küchenschnur binden. In der heißen Butter anbraten. Mit Wein und wenig Wasser ablöschen. Im Ofen abgedeckt ca. 30 Minuten braten. Den Marsala beifügen und nochmals 20-30 Minuten braten. Öfter begießen. Am Ende der Kochzeit soll die Flüssigkeit fast ganz eingekocht und das Kaninchen knusprig sein.

Coniglio al Limone (Kaninchen mit Zitronen)

Zutaten

4		Kaninchenschlegel
		Salz, Pfeffer
2		Zitronen
3	Essl.	Olivenöl
3		Thymianzweige bis 1/3 mehr
200	ml	Weißwein
100	Gramm	Grüne entsteinte Oliven

Zubereitung

Die Schlegel mit Zitronensaft einreihen und 1-2 Stunden kühlstellen. Abgetropft würzen und im heißen Olivenöl ringsum anbraten. Etwas Zitronensaft und den Wein beifügen. Ca. 1 Stunde schmoren. Am Ende der Kochzeit etwas abgeriebene Zitronenschale und die Oliven darüber verteilen. Braten: bei Ober/ Unterhitze mit 230 °C anbraten, nach 25 Minuten auf 170°C reduzieren. Dazu passt Spinatrisotto.

Coniglio alla Ligure Kaninchen auf Ligurische Art

Zutaten

1		Kaninchen
2		Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
60	Gramm	Pinienkerne
		Olivenöl extra vergine
3	Zweige	Tymian
1	Zweig	Rosmarin
1		Lorbeerblatt
200	ml	Weißwein
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
100	Gramm	Kleine schwarze Oliven
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kaninchen in Stücke zerlegen. Zwiebel vierteln, Knoblauch hacken und zusammen mit den Pinienkernen und den Kaninchenteilen in Olivenöl anbraten.

Die Hitze reduzieren, Thymian, Rosmarin und Lorbeer hinzufügen. Salzen und pfeffern. Einige Minuten schmoren lassen.

Mit Wein übergießen und zugedeckt weitere 15 Minuten schmoren lassen, bis der Wein eingekocht ist. Die Fleischbrühe hinzufügen und weitere 40 bis 50 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Zum Schluss die Oliven hinzugeben.

Brot dazu reichen.

Coniglio alla Siciliana (Sizilien)

Zutaten

1		Junges Kaninchen gut Abgehangen In Portionenstücken Olivenöl
2		Knoblauchzehen
2		Karotten +/-
100	Gramm	Grüne Oliven
1	Stück	Peperoncino
1	Zweig	Pfefferminzblätter
2		Zitronen ausgepresst
1	Glas	Rotwein o. Weißwein Salz

Zubereitung

Man gibt die gewaschenen und abgetrockneten Kaninchenstücke in einen Kochtopf und lässt auf kleinem Feuer einen Teil des Wassers, das im Kaninchenfleisch enthalten ist, verdampfen.

Darauf gießt man ein wenig Öl in den Topf und lässt das Fleisch durchziehen, ohne es jedoch anzubräunen.

Nun salzt man und fügt den Knoblauch, die in feine Stäbchen geschnittenen Karotten, die Oliven, die Pfefferminzblätter, die Pfefferschote, den Zitronensaft und das Glas Wein bei und lässt alles auf kleinem Feuer während 1 1/4 Stunden zugedeckt schmoren.

Wenn sich das Fleisch an den Knochen zurückzieht, ist es gar. Man richtet die Kaninchenstücke auf einer Platte an und serviert dazu die köstliche Sauce mit den Oliven und den Karotten in einer Sauciere.

'Coniglio Arrosto' nach Großmutterart

Zutaten

1,4	kg	Junges Kaninchen zerteilt Keulen, Schultern, Rücken in Tranchen)
60	Gramm	Speckwürfeli Weißwein
40	Gramm	Butter
50	ml	Weißwein (2)
15		Schwarze Oliven
15		Cherrytomaten
100	ml	Gemüsebouillon Salz Pfeffer

FÜR DIE MARINADE

50	ml	Olivenöl Extra Vergine
20	Gramm	Rosmarin
20	Gramm	Salbei
1		Lorbeerblatt
1		Knoblauchzehe

Zubereitung

Marinade anrühren und Kaninchenstücke mindestens zwei Stunden darin einlegen
Fleisch herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl der Marinade in einem Bratentopf erhitzen (Kräuter entfernen und beiseite stellen),
Speckwürfeli und Kaninchen begeben und leicht anbraten. Topf schließen und bei
140 Grad im Ofen schmoren. Fleisch alle zehn Minuten mit einem Esslöffel
Weißwein übergießen.

Nach fünfzig Minuten Deckel entfernen, Butter und Marinadenkräuter hinzufügen
und Backofenhitze auf 180 Grad erhöhen. Fleisch im offenen Topf weitere zwanzig
Minuten braten, dabei regelmäßig mit dem Bratenfond übergießen. Fleisch
herausnehmen und warm stellen.

Bratenfond mit Weißwein (2) ablöschen, Oliven, Tomaten und Gemüsebouillon
begeben. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Kaninchen in reduzierte Sauce legen,
servieren mit Polenta oder neuen Kartoffeln, welche dem Fleisch nach 40 Minuten
begeben werden. Nach Belieben mit blanchierten Frühlingszwiebeln garnieren.

Je nach Saison die Oliven durch Steinpilze oder Eierschwämme ersetzen.

Coniglio Brasato - Geschmortes Kaninchen

Zutaten

300	Gramm	Schalotten, klein
8		Knoblauchzehen
400	Gramm	Möhren, dick
200	Gramm	Staudensellerie
1		Kaninchen, ca. 1,2 Kg
		Salz
		Pfeffer, schwarz, a.d.M.
1		Rosmarinzweig
1	klein.	Lorbeerzweig
12	Essl.	Olivenöl
500	ml	Weißwein, trocken
350	Gramm	Tomaten
2		Basilikumstiele
2		Petersilienstengel
2		Thymianzweige
2		Salbeizweige

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauchzehen pellen. Möhren putzen und längs halbieren. Sellerie putzen. Möhren und Sellerie der Länge nach schräg in 7-8 cm lange Stücke schneiden.

2. Vom Kaninchen den Kopf abschneiden. Den Kaninchenrücken mit einem schweren Messer zwischen den Keulen und den Vorderläufen ausschneiden. Unterhalb des Rückens die Nieren und die Leber ausschneiden, putzen und beiseite stellen. Die Kaninchenkeulen flach auseinanderdrücken. Keulen und Vorderläufe salzen und pfeffern. In

einen Bräter legen.

3. Möhren, Sellerie, Knoblauch, Schalotten, Rosmarin, Lorbeer, 9 El Olivenöl und Weißwein dazugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 70 Minuten garen (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert). Dabei öfter mit dem Schmorfond beträufeln.

4. Inzwischen die Tomaten putzen und halbieren. Basilikum, Petersilie, Thymian und Salbei fein hacken und mit dem restlichen Öl mischen.

5. Nach 45 Minuten den gewürzten Kaninchenrücken in den Bräter geben. Nach weiteren 10 Minuten Tomaten salzen und mit der Kaninchenleber und den -nieren dazugeben. Zuletzt die gehackten Kräuter darüber verteilen und das Kaninchen servieren. Dazu passt italienisches Weißbrot.

Coniglio Con Amore

Zutaten

- 1 Bund Suppengrün
- 4 Kaninchenkeulen (ca. 1,5Kg)
- Salz
- 3 Zitronen
- 24 Frische Salbeiblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung

Am Tag vorher das Suppengrün putzen und grob zerteilen. Die Kaninchenkeulen und das Suppengrün bei mittlerer Hitze in 1,5 Liter Wasser 1 Stunde offen kochen, dabei gelegentlich abschäumen, hinterher im Sud etwas abkühlen lassen.

Das lauwarme Fleisch von den Knochen lösen und fein zerzupfen, mit Salz und 4-6 El Zitronensaft herzhaft würzen.

18 Salbeiblätter grob zerschneiden. Den Knoblauch pellen und pürieren. Beides unter das Fleisch mischen.

Den Kaninchensalat mit Olivenöl beträufeln, sehr gut durchheben, mit Klarsichtfolie zudecken und über Nacht kalt stellen.

Den Kaninchensalat 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen (damit das Fleisch nicht zu kalt ist), gründlich durchmischen, eventuell nachsalzen, mit den restlichen Salbeiblättern garnieren und mit Zitronenspalten servieren.

Dazu passt frisches italienisches Brot und frisch und grob geschroteter schwarzer Pfeffer.

Coniglio Con Patate - Kaninchen mit Kartoffeln

Zutaten

1		Kaninchen à 1 Kg
3		Knoblauchzehen
8	groß.	Kartoffeln
6	Essl.	Olivenöl
1/2	Glas	Weißwein
		Rosmarin
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kaninchen waschen, Innereien entfernen, abspülen, trocken tupfen und in große Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken, Rosmarin abspülen und trocken tupfen.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Kaninchenstücke, Knoblauch, und den Rosmarin in den Topf geben und von der Unterseite anbraten. Ein Glas Wasser zugeben, Deckel schließen und auf kleiner Flamme braten lassen. Sobald das Wasser eingezogen ist, ein Glas Weißwein zugießen und weiter garen lassen. Falls nötig noch ein Glas Wasser zugießen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Die goldbraunen Kartoffeln in den Topf zu dem Kaninchen geben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Coniglio in Umido (Geschmortes Kaninchen)

Zutaten

- 1 Kaninchen, küchenfertig
Zu etwa 1.5kg
- 3 Essl. Olivenöl
- 2 Essl. Butter
Salz
Pfeffer
- 4 Zwiebeln
- 1 kg Tomaten
- 2 Rosmarinzweige
- 1/4 Ltr. Rotwein etwa

Zubereitung

Das Kaninchen in Portionsstücke schneiden. In einem Bräter Öl und Butter erhitzen, die Kaninchenstücke darin langsam rundum golden anbraten, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln sehr fein hacken und einige Minuten mitschmoren, dabei immer wieder rühren, damit sie nicht dunkel werden.

Tomaten häuten, entkernen, in Stücke schneiden und zufügen. Rosmarinzweige dazwischenbetten, Wein angießen, salzen. Das Ragout ohne Deckel auf mittlerer Hitze schmoren, bis die Flüssigkeit dick eingekocht ist.

DAZU: Gedünstete Pilze und Polenta oder einfach frisches Weißbrot.

Coniglio San Domenico - Kaninchen San Domenico

Zutaten

- 3 mittl. Artischockenherzen
Etwas Zitronensaft
- 6 Essl. Olivenöl
- 1 groß. Zwiebel feingehackt
- 1 Küchenfertiges Kaninchen,
ca. 1 kg - in
Mittelgroße Stücke zerteilt
- 100 Gramm Schwarze Tagiasca-Oliven,
(ligurische kleine
Olivensorte)
- 6 Frische Salbeiblätter
- 1 Stamm Majoran
Salz und Pfeffer
- 125 ml Weißwein
Hühnerbouillon
- 1 Teel. Tomatenmark
- 2 Teel. Gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Artischockenherzen vierteln und in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen, damit sie sich nicht verfärben.

Die Zwiebel in heißem Öl anbraten, die Kaninchenstücke, Oliven, Salbei, Majoran, Salz und Pfeffer, Wein und Hühnerbouillon hinzufügen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Wenn erforderlich, noch etwas Bouillon dazugießen.

Dann die Artischocken, das Tomatenmark und die Petersilie beifügen und das Ganze weitere 10-15 Minuten fertigmöcheln lassen.

Dibbehas (Hase aus der Pfalz)

Zutaten

1		Stallhase
		Zerlegt in 8 Teile
		Salz, Pfeffer
250	Gramm	Zwiebeln
200	Gramm	Schweinebauch
200	Gramm	Durchwachsener Speck
30	Gramm	Schweineschmalz
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
1		Lorbeerblatt
1/2	Teel.	Thymian
5		Pimentkörner
2		Nelken
		Koriander, Zucker
125	ml	Rotwein
1	Essl.	Mehl

Zubereitung

Empfehlenswert ist die Zubereitung in einem gusseisernen Topf.

Die Zwiebeln, den Schweinebauch und den Speck würfeln, die Hasenteile mit Salz und Pfeffer einreiben, alles zusammen in dem Schmalz anbraten. Mit der Fleischbrühe ablöschen, Lorbeerblatt, Thymian, Pimentkörner, Nelken, et- was Koriander und Zucker hinzugeben. 30 Minuten schmoren lassen. Dann den Wein zuschütten und alles noch mal 40 Minuten schmoren lassen.

Den Sud mit dem glattgerührten Mehl binden, eventuell nachwürzen.

Dibbekaninchen

Zutaten

1		Bratfertiges Kaninchen, Oder auch fertig Geschnittene Teile (das Eventuell vorhandene Blut vom Abhängen nicht Weggießen)
400	Gramm	Dörrfleischscheiben(*)
3	mittl.	Zwiebeln
2-3		Möhren
100	Gramm	Sellerie
2		Geschälte Tomaten
333	ml	Gemüse- oder Fleischbrühe
100	ml	Weißwein
2		Lorbeerblätter
4		Wacholderbeeren
1		Knoblauchzehe
2		Nelken
7		Pfefferkörner
1	Prise	Thymian, Majoran
1	Teel.	Pommerysenf Öl oder Fett zum Anbraten Salz, Pfeffer
125	ml	Sahne

Zubereitung

(*) Dörrfleisch, ist durchwachsener leicht geräucherter Speck.

Das Kaninchen teilen oder die fertig geteilten Stücke nehmen, mit der Pfeffermühle pfeffern, mit den dünnen Dörrfleischscheiben (Baconstreifen) umwickeln und in Fett anbraten (einen großen Bräter nehmen), herausnehmen. Die Möhren, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten in Würfel schneiden (je nach eigener Vorliebe groß oder klein, da die Soße nicht ausgesiebt wird). In dem Fett anbraten, mit dem eventuell vorhandenen Blut ablöschen, etwas braten lassen und das ganze mit Weißwein, der Fleischbrühe und den Gewürzen ablöschen. Die Kaninchenteile dazwischenlegen und unter vorsichtigem rühren und bei kleiner Flamme weitere 45 - 60 min. schmoren. Mit Sahne andicken.

Als Beilage passen alle

Kartoffelbeilagen, auf Gemüse wird verzichtet da es in der Soße vorhanden ist. Hervorragend passt Rapunzelsalat mit ausgelassenem Dörrfleisch- oder angebratenen Champignons und Mandeln oder Rapunzelsalat mit Löwenzahn gemischt.

Dippehas

Zutaten

1		Stallkanichen
1	Ltr.	Buttermilch
1		Lorbeerblatt
		Pfefferkörner

BROTTEIG

100	Gramm	Mehl
5	Gramm	Hefe
	Etwas	Lauwarmes Wasser
		Salz

Zubereitung

Den Stallhasen in Portionsstücke schneiden in eine Schüssel legen, mit der Milch übergießen und einen Tag kühl stehen lassen. Das Fleisch gut abtrocknen, mit Salz einreiben und in einem Bräter in heißem Fett braun anbraten. 1 Tasse Marinade zugeben, ebenso die Gewürze.

Aus Mehl, Hefe, etwas lauwarmem Wasser und Salz einen Brotteig herstellen, ausrollen und wie einen Deckel fest auflegen. Ca. 1 1/2 Stunden bei 160GradC Umluft schmoren lassen. Sollte das Brot frühzeitig zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Das Brot wird zum Fleisch gegessen. Gut passen aber auch Nudeln.

Dreierlei Kaninchensaté mit Gebratenem Duftreis und Mangodip

Zutaten

		Filets von drei Kaninchenrücken
50	Gramm	Kokosraspeln
50	Gramm	Weißbrot
2	Essl.	Kürbiskerne
100	Gramm	Tempurateig (Asienladen) Oder Je 50 g Mehl und Kartoffelmehl mit Sesamöl Zu einem dickflüssigen Teig verrührt
1		Eigelb
		Tandoori-Gewürzpulver (Asienladen)
3		Rosmarinzweige Zitronengras
50	Gramm	Basmatireis
1		Knoblauchzehe
20	Gramm	Pilze (am besten Austernpilze)
1		Hart gekochtes Ei
2-3	Essl.	Ketjab Asin Sauce
1		Unbehandelte Zitrone
1		Reife Mango
2-3	Essl.	Chicken Chili-Sauce Sesamöl Koriander

Zubereitung

Die Kaninchenfilets von der Silberhaut befreien, salzen, pfeffern und beiseite stellen.

Für die Brot-Kürbiskern-Panierung, das Weißbrot in einer Küchenmaschine zu Paniermehl verarbeiten, die Kürbiskerne grob hacken und dazu geben sowie etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Zitronenschale.

Als Spieße dienen Rosmarinzweige und Zitronengras. Hierfür die Rosmarinzweige zu Dreiviertel von den Blättern befreien, das Zitronengras vierteln und jeweils auf einen Spieß ein Kaninchenfilet auffädeln.

Acht Filets erst in Eigelb wenden und dann panieren: vier mit Kokosraspeln und vier in der Kürbiskern-Brot-Mischung. Die restlichen vier Filets werden -ohne in Eigelb gewendet worden zu sein - direkt in den Tempurateig getaucht. Danach die Saté-Spieße in einer Pfanne mit reichlich Öl kurz ausbraten bis die Panierung Farbe hat. Wichtig ist, dass Kokos-, Kürbiskern- und Tempura-Satés nacheinander in der Pfanne gebraten werden (in genannter Reihenfolge). Im Ofen bei 90 Grad garen die Saté-Spieße weitere 15 Minuten.

Für den gebratenen Duftreis den Knoblauch hacken und in Olivenöl gut rösten, Pilze und das hart gekochte Ei klein hacken, zu dem Knoblauch geben und ebenfalls gut anrösten. Den vorher gegarten Basmatireis hinzu geben und mit Ketjab Asin sowie Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Mangodip das Mangofleisch pürieren, mit Chicken Chili-Sauce und etwas Sesamöl vermischen sowie mit Tandoori und wenig Koriander abschmecken.

Kaninchenspieße mit Oreganobutter

Zutaten

- 4 Kaninchenfilets (a 60-80 g)
- 1 Gelbe Paprikaschote
- 1 Rote Paprikaschote
- 4 Kräftige Rosmarinzwige
- 1-2 Essl. Öl
- 1 Essl. Butter
- Salz, Pfeffer
- 1 Essl. Frische Oreganoblättchen

Zubereitung

1. Die Kaninchenfilets in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen und ebenfalls in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Nadeln von den Rosmarinzwigen abstreifen, nur die Spitzen stehen lassen.
2. Zum Aufspießen Filetwürfel und Paprika erst mit einem Grillspieß durchbohren, dann immer abwechselnd auf die Rosmarinspieße aufziehen (vorne und hinten jeweils ein Paprikastück).
3. Die Grillpfanne mit wenig Öl einpinseln. Die Kaninchenspieße bei milder Hitze ganz langsam rundherum ungefähr 5 Minuten braten. Das Fett darf dabei auf keinen Fall rauchen. Die Spieße beim Grillen mit etwas Öl beträufeln.
4. Kurz bevor die Spieße fertig sind, die Butter in die Pfanne geben. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Oreganoblättchen in die Butter geben. Die Spieße mit der Oreganobutter überglänzen.

Einfach: Pot-Au-Feu vom Kaninchen

Zutaten

300	Gramm	Schalotten
600	Gramm	Bundmöhren
300	Gramm	Scharfe Paprikawurst
4		Rosmarinzweige
6		Thymianzweige
1-2		Knoblauchzehen ca.
1	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
4		Gewürnelken
6		Wacholderbeeren
5	Essl.	Olivenöl
4		Kaninchenkeulen A ca. 220 g
1/2	Ltr.	Rotwein
2	Essl.	Tomatenmark Salz
1	Essl.	Zucker
800	Gramm	Dose Weiße Bohnen
200	Gramm	Backpflaumen
1	Bund	Glatte Petersilie
1		Baguette

Zubereitung

1. Schalotten pellen und halbieren, Möhren schälen und dritteln. Wurst in 3 cm lange Stücke schneiden. Rosmarin und Thymian von den Stielen zupfen, hacken, den Knoblauch pellen und durchpressen. Pfeffer, Nelken und Wacholder im Mörser grob zerstoßen.

2. Öl in einem Bräter erhitzen, die Keulen rundum scharf anbraten, die Gemüse, Wurst, Kräuter und Gewürze zugeben. Mit Wein und 1/2 Ltr. Wasser auffüllen, Tomatenmark zugeben, mit Salz und Zucker würzen. Bei milder Hitze 30 Min. kochen lassen.

3. Die Bohnen im Sieb abspülen und mit den Backpflaumen zum Potaufeu geben. Weitere 15 Min. offen garen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit dem Baguette servieren.

Eingelegte Kaninchenkeule mit Ratatouille

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
500	Gramm	Salz
500	Gramm	Schmalz
3		Paprikaschoten (rot, grün, gelb)
1		Schalotte
1		Tomate
1		Zucchini
		Basilikum
		Estragon
		Thymian
3	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Am Vortag die Kaninchenkeulen in eine Schüssel geben und rundherum mit Salz bedecken. Nach 24 Stunden die Keulen herausnehmen und für eine Stunde in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Nun das Schmalz in einem Topf auf ca. 80 Grad erhitzen (also unterhalb des Siedepunktes) und die abgetrockneten Kaninchenkeulen für 3 Stunden darin garen. Sie müssen nicht mehr gewürzt werden.

Die Paprikaschoten vierteln, entkernen und mit einem Sparschäler häuten. Dann in Streifen schneiden. Die Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomate grob würfeln. Sehr gut passen auch zwei Knoblauchzehen dazu.

Das Olivenöl erhitzen, die Schalottenscheiben kurz anbraten und nacheinander die Paprika- und die Zucchinistreifen hinzufügen. Nach rund 8 Minuten die Tomatenwürfel und die Kräuter dazugeben und alle Zutaten noch 5 Minuten schmoren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kaninchenkeulen mit einem Rand aus Ratatouille servieren.

Eingelegtes Kaninchen (Coniglio Marinato, Piemont)

Zutaten

1	Kaninchen a ca 2 kg
	Küchenfertig
30	Salbeiblätter
15	Knoblauchzehen
2 Tassen	Olivenöl extravergine
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Diese Art der Zubereitung für Kaninchenfleisch ist die bürgerliche Variante eines einfachen bäuerlichen Gerichts. Dazu legte man die Reste von einem Kaninchenbraten in Knoblauch, Salbei und Öl ein. Das frische und wohlschmeckende Gericht wurde vor allem im Sommer als Imbiss gegessen, bevor man wieder an die Feldarbeit ging.

Das ganze Kaninchen wird in drei Liter Salzwasser etwa 45 Minuten gekocht. Etwas abkühlen lassen und auslösen. Das Fleisch dann in feine Streifen schneiden.

Mit einem Teil der Fleischstücke wird der Boden einer Auflaufform ausgelegt einige Salbeiblätter und Knoblauchzehen darüber verteilen, alles leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl übergießen. Mit den nächsten Schichten - in der Regel sind es insgesamt drei - genauso verfahren.

Damit das Kaninchen gut durchziehen kann, sollte es 24 Stunden kühl gestellt werden.

Vor dem Servieren auf frischen Salatblättern anrichten.

Eintopf aus Langusten und Kanincheninnereien

Zutaten

4	klein.	Langusten a 350 g
6		Kaninchennieren
8		Kaninchenhirne
8		Kaninchenzungen
8		Kaninchenbacken
2		Kaninchenlebern
24	klein.	Junge Zwiebeln
8	Essl.	Geschälte Saubohnen
100	Gramm	Pilz-confitado
2		Junge Zucchini

ZUM PANIEREN DER HIRNE

1	Essl.	Mandeln gerieben
1	Essl.	Petersilie klein gehackt

FÜR DIE SAUCE

		Rogen der Langusten
1	Teel.	Kräuterpüree
8	Essl.	Pilzöl
1	Essl.	Balsamessig

Zubereitung

Langusten fünf Minuten in Wasser kochen, dann abkühlen lassen. Schwänze schälen, in Hälften teilen, aber nicht ganz durchschneiden.

Den Kopf der Langusten fünf Minuten kochen, erkalten lassen und den Rogen für die Sauce herauslösen.

Die Hirne in dem Mandelmehl und der Petersilie wälzen.

Zwiebelchen schälen, bis sie die Größe einer Olive haben. Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Den gekochten Rogen der Langusten mit dem Mixer zu einem feinen Mus verrühren die Hälfte von dem Öl zugeben. Das Kräuterpüree mit dem restlichen Öl und dem Balsamessig mischen.

Die Langusten auf dem Rost braten. Darauf achten, dass sie nicht austrocknen. Alle Kanincheninnereien ebenfalls auf dem Rost braten.

Alle Gemüse für die Garnierung in der Pfanne mit etwas Öl sautieren.

Die Langusten auf die Tellermitte geben und mit den Innereien und dem Gemüse kreisförmig umgeben. Abwechselnd mit der Rogensauce und der Kräutervinaigrette übergießen.

Eintopf von Grünem und Weißem Spargel mit Kaninchen

Zutaten

2		Kaninchenkeulen , je 200 g
2		Kaninchenrückenfilets
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
2	Essl.	Keimöl
1	Ltr.	Gemüsebouillon
5	Stangen	Weißer Spargel
5	Stangen	Grüner Spargel
1		Möhre
30	Gramm	Butter
		Estragon-Blättchen

Zubereitung

1. Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. Den MultiGourmet Dampfgarer trocken erhitzen, das Öl hineingeben und die Keulen darin auf beiden Seiten anbraten. Mit etwa 1/8 l Gemüsebouillon aufgießen, den Deckel aufsetzen und die Gemüsebrühe nach und nach durch Eingießmulde gießen. In 40 Minuten bei schwacher Hitze weichkochen.

2. In der Zwischenzeit weißen Spargel vom Kopf zum Schnitt schälen. Die Schalen mit den Kaninchenrückenfilets nach 20 Minuten zu den Kaninchenkeulen geben und mitziehen lassen. Grünen Spargel nicht schälen, nur die holzigen Enden großzügig entfernen. Beide Spargelsorten in mundgerechte Stücke teilen. Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

3. Kaninchenkeulen und Rücken herausnehmen. Den Fond durch ein Sieb gießen und auffangen.

4. Das Kaninchenfleisch von den Knochen lösen. Am besten geht das, wenn das Fleisch noch heiß ist. Das Fleisch in kleine Stücke zerteilen. Den Rücken in Scheiben schneiden.

5. Spargel und Möhren im Fond bissfest garen. Danach den Fond wieder über ein Sieb abgießen und auffangen.

6. Den Fond kurz aufkochen lassen. Dann die Butter in kleinen Flöckchen unterschlagen

7. Kaninchenfleisch und das Spargel- und Möhrengemüse wieder darin erhitzen. Den kleingeschnittenen Estragon hinzufügen, kurz ziehen lassen (damit das frische Aroma des Krauts gut erhalten bleibt).

8. Den Eintopf auf zwei tiefe Teller verteilen oder in einer Terrine servieren.

Kalorien pro Person: ca. 380

Mit seinem frischen Duft und seinem Geschmack nach Paprika, Holunder und Brennessel, ist der Südtiroler Sauvignon die ideale Ergänzung zu diesem leichten frühsummerlichen Gericht. Die fruchtsäurebetonten Sauvignons harmonieren mit ihrem saftig runden Körper sehr gut mit Gemüsegerichten, passen aber auch vorzüglich zu Fisch.

Anmerkungen:

Info über Dampfgarer:

Mit dem MultiGourmet Dampfgarer ist eine besonders schonende Zubereitung möglich. Schonender als mit Dampf ist Gemüse nicht zuzubereiten (besonders Spargel).

Info über Estragon:

Nicht zuviel Estragon verwenden, da das Kraut den Eigengeschmack eines Gerichtes leicht übertönt. Verwenden Sie Estragon möglichst frisch, denn getrocknet verliert er schnell sein charakteristisches Aroma.

Falls man keinen frischen Estragon bekommt, kann man statt dessen Estragonessig verwenden. Estragon wirkt appetitanregend und das würzige - ein wenig an Anis erinnernde Aroma verleiht vor allem zarten hellen Fleischsorten, wie Kaninchen, Geflügel, Kalb oder auch Fisch einen würzigen Pfiff.

Info über Spargel:

Die Frage, ob weißer oder grüner Spargel, wird bei diesem Gericht diplomatisch gelöst. Es werden beide verwendet !

Im Unterschied zum weißen Spargel muss der grüne nur am unteren Ende geschält werden.

Der grüne Spargel hat mehr Aroma, was wiederum für wahre Spargelenthusiasten viel zu intensiv und primitiv für das Nobelgemüse ist.

Grundsätzlich ist weißer und grüner Spargel ideal für eine leichte Küche, denn:

weiße und grüne Stangen enthalten wenig Kalorien sind reich an Ballaststoffen und beide enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe allen

Erzgebirgischer Kaninchenbraten

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Kaninchen (etwa 2 kg)
Salz, Pfeffer
- 1 Zitrone den Saft
- 1 Zwiebel
- 100 Butter oder Margarine

Zubereitung

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Das Kaninchen zerteilen (Vorder- und Hinterläufe, Rücken, Brust, Kopf). Die Teile waschen, sorgfältig trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Fett in einer geräumigen Pfanne, die alle Teile nebeneinander fassen kann, zerlassen.

Die Kaninchenteile mit Zwiebel und Knoblauch auf mittlerer Hitze anbraten. Achten Sie darauf, dass der Knoblauch und die Zwiebeln nicht verbrennen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, etwa 500 ml Wasser angießen.

Decken Sie die Pfanne ab und schmoren Sie das Kaninchen etwa 30 Min. im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Umluft 160° C). Dann nimmt man den Deckel ab und lässt es weitere 20 Min. im Backofen bräunen. Sofort, oder wieder aufgewärmt, servieren.

TIPPS:

Wenn Sie ein frisches Kaninchen kaufen, lassen Sie es maximal einen Tag gut gekühlt liegen. Das magere, im Geschmack an Huhn erinnernde Fleisch verdirbt sehr schnell. Kaufen Sie von vorneherein Kaninchenteile wie Rücken oder Hinterkeule. So haben Sie das mühsame Zerlegen gespart.

Exotisch Marinierte Kaninchenspieße

Zutaten

500	Gramm	Kaninchenfilets
1	klein.	Zwiebel
2		Knoblauchzehen
1	Teel.	Ingwerpulver
2	Teel.	Koriander gemahlen
1	Essl.	Currypulver
1/2	Teel.	Kurkuma gemahlen
2	Essl.	Aprikosenkonfitüre
1/2		Zitrone abgeriebene Schale
2	Messersp.	Salz
1/4	Teel.	Schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Weißwein
4	Essl.	Olivenöl (1)
4		Spieße
		Olivenöl zum Braten (2)

Zubereitung

Das Fleisch in große Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und an der Bircherraffel in eine Schüssel reiben. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Ingwer, Koriander, Curry, Kurkuma, Aprikosenkonfitüre, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Weißwein und Olivenöl (1) beifügen und alles zu einer Paste mischen. Die Kaninchenwürfel dazugeben und mindestens eine Stunde, besser aber länger durchziehen lassen.

Das marinierte Fleisch an Spieße stecken.

Eine beschichtete Bratpfanne leer erhitzen. Wenig Olivenöl (2) beifügen und die Spieße darin sechs bis acht Minuten unter gelegentlichem Wenden nur gerade auf mittlerem, später auf kleinem Feuer braten, damit die Marinadenzutaten nicht verbrennen.

Dazu passt Reis, gedünsteter Spinat oder auch einfach nur frisches Baguette.

Fadennestchen mit Kaninchen

Zutaten

800	Gramm	Kaninchenkeulen
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Olivenöl
2		Karotten
2		Salbeizweige
2	Essl.	Balsamico-Essig
1/4	Ltr.	Fleischbrühe Glas
1	Bund	Frühlingsswiebeln
20	Gramm	Butter
125	ml	Sahne
50	Gramm	Schwarze Oliven entkernt
500	Gramm	Fadennudeln

Zubereitung

Salbeiblätter in einer Pfanne in Olivenöl anbraten, herausnehmen, Öl in der Pfanne zur Seite stellen.

Kaninchenkeulen vom Knochen lösen, das Fleisch in mundgerechte Stücke teilen, salzen, pfeffern und im Olivenöl rundherum anbraten.

Karotten schälen, würfeln und andünsten. Mit balsamico ablöschen, mit der Brühe aufgießen und 30 Minuten schmoren lassen. Frühlingsswiebeln waschen, in feine Würfel schneiden, in Butter andünsten und zum Kaninchen geben. Sahne zufügen und sämig einkochen lassen.

Fadennestchen-Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Oliven längs halbieren oder vierteln, zum Ragout geben und mit jeweils 3 Nestchen und Salbeiblättern anrichten.

Falsches Kaninchen mit Mangoldbällchen

Zutaten

2		Bananen
150	Gramm	Kaninchenkeule
2		Kartoffeln
200	ml	Preiselbeeren
1		Mangold
250	Gramm	Mascarpone

Zubereitung

Die Kaninchenkeule auslösen, das Fleisch in kleine Stücke schneiden und in Öl braten. Die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Den Mangold vom Strunk befreien, die großen Blätter blanchieren, und die Stiele in Streifen schneiden und in Butter ansautieren. Mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Kaninchen mit Sahne, Petersilie und Preiselbeeren verfeinern. Eine Suppenkelle mit einem Küchentuch, dann mit den Mangoldblättern auskleiden. Die Mangoldstiele hineingeben, die Blätter umklappen, und das Küchentuch zusammenpressen, so dass eine Art gefüllte Kugel entsteht. Diese auf einen Teller legen. Das Kaninchenragout daneben verteilen. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen und dazugeben.

Fideos de Vermar - Mallorquinische Kaninchenzubereitung

Zutaten

400	Gramm	Kaninchen, entbeint und In Stücke geschnitten
1	klein.	Chilischote, ohne Kerne
2		Knoblauchzehen, geschält
5		Petersilienstiele, glatt Fein gehackt
50	Gramm	Speck, durchwachsen
1	groß.	Zwiebel, gewürfelt
4		Tomaten, gewürfelt
600	ml	Rotwein
200	Gramm	Bandnudeln, klein In Stücke gebrochen
		Olivöl
		Salz
		Pfeffer

FÜR DAS ORIGINALREZEPT NOCH

500	Gramm	Schnecken
1	Ltr.	Wasser
		Oregano
2		Minzeblätter, feingehackt
1	Teel.	Fenchelsamen

fügt man dem Kaninchengericht die Schnecken zu, die sorgfältig gewaschen und gesäubert in gut einem Liter Wasser mit etwas Oregano und feingehackten Minzeblättern und dem Fenchelsamen gegart und zum Schluss unter das Ragout gemischt werden.

Zubereitung

In einer gusseisernen Kasserolle Olivenöl erhitzen, und das gewürfelte Kaninchenfleisch von von allen Seiten anbraten. Die kleine Chilischote kurz hinzugeben, dann wieder herausnehmen und in einem Mörser (die Schote ohne Kerne) mit den Knoblauchzehen und der Petersilie zerstampfen. Zu dem gut angeschmorten Kaninchenfleisch, den durchwachsenen Speck geben, auch etwas anbraten, die gewürfelte Zwiebel und die Tomate hinzufügen und mitschmoren lassen. Das angeschmorte Kaninchen mit Wein ablöschen, kurz aufkochen und die Nudeln hineingeben 10 Minuten kochen und mit Chilis, Petersilie und Knoblauch aus dem Mörser sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Das typische Gericht zur Feier der Weinlese in Binisalem wird von einem Rotwein aus der einheimischen Mantonegro-Traube begleitet. Bei der traditionellen Zubereitung nach dem Originalrezept

Filets vom Wildkaninchenim Spinat-Speckmantel

Zutaten

4	Wildkaninchenrücken
2	Essl. Butterschmalz
16	groß. Spinatblätter
16	Scheiben Räucherspeck (dünn geschnitten)
1/8	Ltr. Klarer Kaninchenfond
	Salz, Pfeffer, Butter

Zubereitung

Filets von den Knochen lösen, Häutchen von den Filets entfernen. Aus den Knochen und Fleischabschnitten den Fond zubereiten. Fleisch rundum salzen und pfeffern. 1 EL Butterschmalz erhitzen. Fleisch darin rundum anbraten, aus der Pfanne heben und beiseite stellen. Backrohr auf 250° C vorheizen. Spinat putzen, entstielen, waschen, einige Sekunden in Salzwasser kochen, herausheben, kalt abschrecken, glatt auf einem Küchentuch auflegen und trockentupfen. Jedes Filet mit vier Spinatblättern und vier Scheiben Speck straff umwickeln und mit halbierten Zahnstochern fixieren. Restliches Butterschmalz erhitzen, Filets darin rundum anbraten, ins vorgeheizte Rohr (mittlere Schiene/Gitterrost) schieben und ca. 5 Minuten braten dabei öfters wenden.

Wildkaninchenfilets aus der Pfanne heben und mit Alufolie zugedeckt rasten lassen. Bratensatz mit Kaninchenfond aufgießen und aufkochen. Saft durch Einrühren von 1 EL kalter Butter binden (Soße nicht mehr kochen). Zahnstocher entfernen, Filets in Stücke schneiden und mit der Soße und den Beilagen anrichten.

Frankreich: Kaninchen in Rotwein

Zutaten

1		Kaninchen, küchenfertig Pro Stück ca. 1,5 kg Vom Händler in je 8 Stücke zerteilen lassen Salz schwarzer Pfeffer f.a.d.M.
2		Knoblauchzehen Bis doppelte Menge
250	Gramm	Puy-Linsen, grün Oder braune Linsen
3/4	Ltr.	Wasser
200	Gramm	Schalotten
2		Möhren
2		Petersilienwurzeln
1		Lauchstange
6	Essl.	Olivenöl
375	ml	Linsen-Kochwasser
125	ml	Rotwein, trocken
1	Essl.	Tomatenmark
2	Essl.	Kräuter der Provence Zitronensaft
1	Bund	Petersilie, glatt

Zubereitung

Als Beilage zu diesem provenzalischen Gericht gibt es Linsen. Greifen Sie zu, wenn Sie im Handel Puy-Linsen entdecken. Die kleinen, schwarzgrün gesprenkelten Linsen aus Le Puy in der Auvergne gelten als die besten.

Kaninchenteile kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Rundum mit Salz, Pfeffer und einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Linsen waschen und mit kaltem Wasser aufkochen lassen. Puy-Linsen etwa 10 Minuten, braune Linsen etwa 30 Minuten vorkochen. Danach abgießen, das Kochwasser auffangen.

Schalotten schälen und längs vierteln. Das Wurzelgemüse waschen und putzen oder schälen. Möhren und Petersilienwurzeln in kleine Würfel, Lauch schräg in Scheiben schneiden.

In einem breiten Schmortopf die Hälfte des Öls erhitzen. Die Kaninchenteile hineingeben und von allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Schalotten im Bratfett glasig werden lassen. Dann das restliche Öl hinzufügen, darin das Gemüse bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten dünsten. Linsen hinzufügen und untermischen. Linsen-Kochwasser und den Wein angießen, die geschälten Knoblauchzehen darüberdrücken. Das Tomatenmark und die Kräuter der Provence einrühren, kräftig salzen und pfeffern.

Kaninchenteile auf das Linsenbett setzen, zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen - die Flüssigkeit soll zum großen Teil verdampfen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Kaninchenteile auf einem Bett von Linsen auf einer Platte anrichten, mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Dazu paßt am besten Weißbrot und ein junger Rotwein, zum Beispiel von der Côte-du-Rhone.

Französische Kaninchen-Jäger-Spezialität

Zutaten

600	Gramm	Wildkaninchenfleisch, Schieres
2		Brötchen
2		Eier
1		Eiweiß
50	Gramm	Butter, zerlassen
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Muskatnuß
1	Prise	Nelken, gemahlen
1	Essl.	Weizenmehl

PANADE
Ei
Panierbrot
Butter, zerlassen

Zubereitung

Kaninchenfleisch durch die feine Scheibe vom Wolf drehen, mit eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, Eiern, Eiweiß, zerlassener Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Nelken schmackhaft und geschmeidig vermischen. Auf bemehltem Brett zu Würstchen formen, in heißem, gesalzenem Wasser 5 Minuten ziehen lassen. Abgekühlt in geschlagenes Ei tauchen, mit Panierbrot umhüllen, durch zerlassene Butter ziehen und auf geölten, heißen Grillstäben von beiden Seiten rösten. Dazu Steinpilze oder Pfifferlinge und gebackene Kartoffeln.

Französisches Estragon-Kaninchen

Zutaten

1		Kaninchen (ca. 1,5 kg)
3-4	mittl.	Zwiebeln ca.
1		Töpfchen frischer oder
2-3	Teel.	Getrockneter Estragon
20	Gramm	Butterschmalz
		Salz, Pfeffer weiß
125	ml	Weißwein,
500	Gramm	Möhren
250	Gramm	Kleine Champignons
1	Essl.	Butter/Margarine
1	Teel.	Gemüsebrühe
1/2	Bund	Petersilie
150	Gramm	Schlagsahne
2	Essl.	Mittelscharfer Senf

Zubereitung

1. Kaninchen in 8-10 Teile zerlegen, waschen und trockentupfen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Estragon waschen, abzupfen.
2. Butterschmalz erhitzen, Fleisch darin unter Wenden anbraten, würzen. Zwiebeln zufügen, andünsten. Estragon zufügen und mit Wein und 1/4-3/8 l Wasser nach und nach ablöschen, aufkochen. Alles zugedeckt 1 1/4-1 1/2 Stunden schmoren.
3. Möhren schälen, waschen und in Stücke schneiden. Pilze putzen, waschen und im heißen Fett anbraten. Würzen und herausnehmen. Möhren im Bratfett andünsten. Mit 100 Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren und ca. 10 Minuten garen. Pilze zufügen und erhitzen. Petersilie waschen, hacken und darüberstreuen.
4. Sahne und Senf nach ca. 30 Minuten zum Fleisch geben, etwas einkochen lassen und abschmecken. Dazu: Möhren und Röstkartoffeln.

Französisches Kaninchen

Zutaten

1		Kaninchen in Stücke geteilt
2	Bund	Suppengrün
2		Zwiebeln
6	Essl.	Olivenöl (1)
2	Essl.	Olivenöl (2)
1/4	Ltr.	Weißwein
2	Bund	Kräuter der Provence
2	Essl.	Zitronensaft
		Salz
		Pfeffer
		Mehl

FÜR DIE MAISTALER

150	Gramm	Maisgrieß
2		Eier
6	Essl.	Crème fraîche
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Petersilie gehackt
200	ml	Wasser (3)

Zubereitung

Kaninchen salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Ofen vorheizen. Suppengrün grob zerteilen, Zwiebeln schälen, vierteln. Öl (1) im Bräter erhitzen, Kaninchenteile rundherum kräftig anbraten. Suppengrün zufügen, kurz andünsten. Wein angießen 2/3 der Kräuter zugeben, offen 40 Minuten im Ofen schmoren, dabei einmal wenden.

Maistaler: Aus Grieß, Eier, Salz, Pfeffer, Crème fraîche und Petersilie einen Teig kneten, 5 Minuten quellen lassen. Kleine Klöße formen, flachdrücken. Im restlichen Öl (2) in der Pfanne knusprig braten.

Kaninchen aus dem Bräter nehmen. Bratflüssigkeit mit Wasser (3) verrühren, durchsieden, einmal aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Kaninchen mit Maistalern, Sauce und restlichen Kräutern garnieren.

Französisches Wildkaninchenragout

Zutaten

1		Wildkaninchen
200	Gramm	Rauchspeck
1/2	Ltr.	Weißer Bordeaux
50	Gramm	Pilze
1		Trüffel
1		Zitrone
125	ml	Süße Sahne
	Etwas	Mehl
		Weißbrotscheiben
		Salz
		Pfeffer
2		Knoblauchzehen
1		Kräuterbouquet
1		Stückchen Ingwer
1	Bund	Petersilie

Zubereitung

Ein ganzes Kaninchen wird in Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und in dem kleingeschnittenen Rauchspeck auf allen Seiten leicht angeröstet. Dann bestäubt man die Stücke mit Mehl, gibt die Knoblauchzehen, das Kräuterbouquet und ein Stückchen Ingwer dazu, gießt mit weißem Bordeaux oder anderem trockenen Weißwein auf und lässt alles weich dünsten.

Sind die Fleischstücke gar, werden sie einstweilen in eine heiße Schüssel gelegt. Aus der Sauce entfernt man die Gewürze und gibt statt dessen einige Trüffelscheiben, geschnittene Champignons oder Steinpilze mit viel gewiegener Petersilie hinein, lässt alles kurz aufkochen und schmeckt mit weißem Pfeffer, Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale ab. Ist die Sauce nicht dick genug, verrührt man noch etwas Sahne mit Mehl und zieht dies unter. Dann wird sie über die Fleischstücke gegossen.

Als Beilage eignen sich mit Knoblauch eingeriebene Weißbrotscheiben, die in Olivenöl auf beiden Seiten angeröstet wurden.

Frita - Kaninchen mit Mandeln, Knoblauch, Pilzen und Gemüse

Zutaten

KANINCHEN	
1	Kaninchen
1	Stallhase oder 1 Poularde
	Jeweils etwa 1,5 kg
	Salz, Pfeffer
50	ml Olivenöl
200	ml Trockener Weißwein

GEMÜSE	
2	groß. Rote Paprikaschoten
4	Grüne Paprikaschoten
2	mittl. Zwiebeln
500	Gramm Tomaten
	Ersatzweise --
300	Gramm Abgetropfte Dosentomaten
50	ml Olivenöl

PILZE	
500	Gramm Austernpilze
30	ml Olivenöl

MANDEL-KNOBLAUCH- PASTE	
100	Gramm Ungeschälte Mandeln
3	groß. Knoblauchzehen
30	ml Olivenöl
1	Bund Glattblättrige Petersilie

Zubereitung

Wie die Gazpacho ist die Frita ein Gericht, das die Andalusier gerne mit ins Freie nehmen. Sie schmeckt am nächsten Tag besonders gut bei Zimmertemperatur oder aufgewärmt - und ist damit ideal für ein sommerliches Picknick im Grünen. Der charakteristische Geschmack kommt von der Mandel-Knoblauch-Paste. Sie können

damit also durchaus großzügig sein !

Kaninchen, Stallhase oder Poularde in möglichst viele Teile zerlegen (Kaninchen/Hase: Rücken und Hinterläufe in zwei Stücke teilen Poularde: Brust, Rücken und Schenkel halbieren). Teile in einer Kasserolle mit Öl übergießen, salzen, pfeffern. Im Öl wenden, damit sie gleichmäßig mit Öl und Gewürz bedeckt sind. Im offenen Topf goldbraun anbraten. Dabei regelmäßig wenden. Mit Wein ablöschen, Deckel auflegen, auf niedrigster Hitze 20 Min. schmoren. Vom Herd nehmen.

Die roten Paprika über einer offenen Flamme grillen, bis die Haut Blasen wirft und schwarz ist. Vorsichtig häuten, Stilansatz und Samen entfernen. In 2 cm breite Streifen schneiden. Beiseite stellen. Unter das Fleisch heben.

Stilansatz und Samen der grünen Paprika entfernen, in 2 cm große Stücke schneiden. Tomaten am Stilansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, unter kaltem abschrecken, häuten. Tomaten und Zwiebeln in 2 cm große Stücke schneiden, Tomaten-Samen entfernen. Gemüse in Öl kurz anbraten. Es sollte bissfest bleiben. Falls Sie Dosentomaten verwenden, Zwiebeln und Paprika kurz anbraten, Dosentomaten separat mit etwas Öl 10 Min. einkochen. Unter das Fleisch heben.

Austernpilze durch Abreiben mit einem feuchten Tuch reinigen. In 2 cm breite Streifen schneiden. Unter regelmäßigem Wenden in Öl anbraten, bis sie kein Wasser mehr abgeben. Beim Anbraten leicht salzen. Ebenfalls unter das Fleisch heben.

Knoblauch schälen, mit den Mandeln in Öl leicht bräunen. Herausheben, abtropfen lassen. Mit der Petersilie im Mörser zu einer Paste zerreiben. Unter das Fleisch heben. Sofort oder besser noch am nächsten Tag auftragen - bei Zimmertemperatur oder aufgewärmt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weißbrot dazu reichen.

Tipp :

Im Sommer bietet sich der Garten-Grill zum Häuten der Paprika an am besten, nach einer Grillparty. Wenden Sie die Schoten häufig. Nehmen sie ansonsten eine Lötlampe oder legen Sie die in Alufolie gewickelten Paprikaschoten in den Backofen (180 Grad) bis sie weich sind und die Haut sich löst. Über offener Flamme sind die Ergebnisse jedoch am besten: Das Schotenfleisch bleibt fest und knackig und die Haut lässt sich sehr gut ablösen.

Pilze reinigt man am besten durch Abreiben mit einem feuchten Tuch oder mit einem feinen Pinsel. Beim Abwaschen saugen sie sich mit Wasser voll. .

Frühlingsrolle mit Kaninchen

Zutaten

- 4 Kaninchenrückenfilets
- 2 Peperoni gehackt
- 1 Ei
- 1 Pack. TK-Suppengemüse
- 1/2 Bund Koriander
- 2 Essl. Sesamöl
- 8 Frühlingsrollenteigblätter
- 2 Zehen Knoblauch bis
-- doppelte
-- Menge
Salz, Pfeffer
- 4 Essl. Sojasauce
- 2 Teel. Ingwer, gehackt
Zucker, Öl zum Anbraten
- 2 Essl. Sojasauce für das Gemüse
- 2 Teel. Schwarzer Sesam

Zubereitung

Knoblauch und Ingwer schälen und klein schneiden. Peperoni halbieren, Kerne heraus nehmen und klein schneiden. Ofen auf 200-220 GradC vorheizen und Pfanne aufstellen. Kaninchenrücken parieren (Silberhaut abschneiden), klein schneiden und auf allen Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und würzen. Mit 4 EL Sojasauce ablöschen. Dann in eine Schüssel leeren.

Jetzt Knoblauch, Chili und Ingwer in die Pfanne, kurz schwenken und Gemüse dazu geben. Salzen, pfeffern, zuckern und mit Sojasauce und Sesamöl verfeinern. Vom Herd nehmen und zu dem Kaninchenrückenfilet geben und kurz abkühlen lassen.

Jetzt gehackten Koriander dazu geben und noch mal abschmecken. Ei verquirlen. Frühlingsrollenteig mit Ei bepinseln, Füllung hineingeben und rund formen. Anschließend mit Sesam bestreuen.

Im Ofen ca. 8-10 min. fertig backen.

Dazu Frühlingsrollendip (Extra-Rezept).

Frühlingsalat mit Kaninchenrücken-Medaillons

Zutaten

500	Gramm	Fleisch vom Kaninchenrücken
1	Essl.	Butter
1		Schalotte fein geschnitten
		Salz
		Pfeffer
		Paprika
3	Essl.	Balsamicoessig
		Speckwürfelchen
		Feinst gewürfelt
1		Frischer Thymianzweig
		Gezupft und sehr fein
		Geschnitten
100	ml	Bouillon
		Oder Kaninchenfond
		Diverse Salatsorten
1	Bund	Kerbel fein geschnitten
		Essig
		Öl
		Salz
		Pfeffer
		Senf

Zubereitung

Salate waschen und gut trocknen. Aus Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl eine sämige Salatsauce nach eigenem Geschmack rühren. Mit den Salaten dekorativ auf Teller anrichten. Mit dem Kerbel bestreuen.

Die Kaninchenrückenfilets in kleine Medaillons schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Schalotte fein hacken und zusammen mit dem Fleisch und - nach Belieben - mit den Speckwürfelchen in der Butter bei starker Hitze ca. 2 Minuten schwenken, bis das Fleisch goldbraun ist. Medaillons warmstellen.

Den Thymian und den Balsamico in die Pfanne geben. Bei großer Hitze einkochen lassen. Bouillon oder Kaninchenfond begeben, bis sich der Satz löst. Evtl. ganz wenig eiskalte Butterwürfelchen in die heiße Sauce

rühren. Abschmecken, Medaillons und Sauce sofort auf der Mitte der Salatteller servieren.

Gebeiztes Kaninchen (Conejo En Salmorejo)

Zutaten

- 1 klein. Chilischote,
Getrocknet
- 8 Knoblauchzehen
Meersalz
- 1 Teel. Schwarze Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- 250 ml Trockener Weißwein
- 100 ml Rotweinessig
- 6 Essl. Olivenöl, kaltgepresst
- 1 Kaninchen, küchenfertig mit
Leber (in 6 Portionen
Zerteilt)
- 1 Zweig Frischer Thymian
- 1 Zweig Frischer Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 Teel. Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 Teel. Kreuzkümmel, gemahlen

Zubereitung

1. Für eine Gewürzmischung Chili entkernen und mit dem Knoblauch hacken. Mit 1 TL Salz, Pfefferkörnern und Gewürznelken im Mörser grob zerstoßen. Wein, Essig und 4 EL Öl unterrühren. 2. Kaninchenteile und die Leber in eine Schüssel legen, mit der Gewürzmischung begießen. Kräuterzweige und Lorbeer darauflegen, das Fleisch 12 Stunden kühl stellen, zwischendurch einmal wenden. 3. Fleischstücke und Leber abtropfen lassen, trockentupfen. Restliches Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen, Kaninchenteile rundum anbraten, die Leber kurz mitbraten, herausnehmen, beiseite stellen.

4. Verbliebene Beize zugießen. Das Fleisch zugedeckt 30-40 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Die Leber hacken, zum Schluss mit Paprikapulver und Kreuzkümmel unter das Gericht rühren, noch 10 Minuten offen köcheln, mit Salz abschmecken.

TIP: Als Beilage Papas arrugadas, Reis oder Brot servieren.

Gebratener Kaninchenrücken mit Trevisano

Zutaten

400 Gramm	Ausgelöster Kaninchenrücken
2 Zweige	Thymian
8	Geschälte Schalotten
	Salz
	Pfeffer
	Öl zum Braten
1 Bund	Basilikum
2 Stücke	Trevisano
1 Essl.	Olivenöl

FÜR DIE MARINADE

50	ml	Rotwein
50	ml	Roter Portwein
50	ml	Kräftiger Geflügelfond
1	Teel.	Honig
62	ml	Balsamico-Essig
1/2		Salz
		Pfeffer
3	Essl.	Olivenöl

Zubereitung

Rotwein, Portwein, Geflügelfond, Honig und Balsamico-Essig in einem kleinen Topf aufkochen, auf ca. 1/8 l einkochen. Erst dann das Olivenöl einrühren.

Kaninchenrückenfilets mit Salz, Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne wenig Öl erhitzen, Fleisch gemeinsam mit Thymian und Schalotten etwa 5 Minuten sanft braten. Danach, mit Folie abgedeckt, rasten lassen. Trevisano der Länge nach halbieren und samt dem Strunk 15 Minuten in lauwarmes Wasser legen (entfernt Bitterstoffe).

Herausnehmen und gut abtropfen lassen. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen, Trevisano kurz darin anschwitzen. Trevisano mit 4-5 EL der Marinade ablöschen, salzen und pfeffern, etwa 1 Minute dünsten.

Trevisano auf einen flachen Teller legen und mit der verbliebenen Marinade

übergießen. Basilikumblätter fein hacken, die Kaninchenrückenfilets darin wälzen. Fleisch schräg in Scheiben schneiden. Trevisano auf Teller anrichten, Fleisch und Schalotten darauf setzen. Mit Basilikum garnieren.

Gebratenes Kaninchen

Zutaten

	FÜR 8 PERSONEN
1	Kaninchen (bei fröhlichem Essen besser 2) Mehl zum Bestäuben
30 Gramm	Butterschmalz
1	Möhre
2 Zweige	Frischer Thymian
1	Zwiebel, gespickt mit
1	Lorbeerblatt und
3	Gewürznelken bis 1/3 mehr
20 ml	Trockener weißer Vermouth (am besten Noilly Prat)
500 ml	Kalbs- oder Bratenfond
500 ml	Crème fraîche oder Mascarpone
1 Teel.	Senf Evtl. 1 TL Stärkemehl

Zubereitung

1. Das portionsgerecht zerteilte Kaninchen leicht einmehlen und in der präparierten Bratpfanne im heißen Butterschmalz anbraten, bis es von allen Seiten Farbe bekommen hat. Herausnehmen und warm stellen.

2. Die fein gewürfelte Möhre darin anrösten, Thymian, Zwiebel zugeben, mit dem Vermouth ablöschen, Kalbsfond und Kaninchenstücke zugeben. Bei milder Hitze anfangs zugedeckt eine gute Stunde schmoren lassen. 3. Gegen Ende der Garzeit Deckel abnehmen, Sauce etwas einkochen lassen und die Crème fraîche dazugeben, in der Senf und eventuell etwas in Wasser angerührte Stärke zum Binden der Sauce enthalten sind. Einmal kräftig aufkochen. Tip: Als Beilage passt nur ein Kartoffelpüree, handgeschlagen.

Gebratenes Kaninchen.

Zutaten

1		Kaninchen
		Salz
		Speck
120	Gramm	Butter
1		Zwiebel

Zubereitung

Ein gut genährtes Kaninchen (Rücken und Hinterläufe) wird abgehäutet, mit Salz eingerieben und recht gleichmäßig und zierlich gespickt. Dann legt man es in eine passende Bratpfanne, begießt es mit 12 dkg brauner Butter, gibt einige Zwiebelscheiben dazu und brät es unter fleißigem Begießen 15 bis 20 Minuten. Ein älteres Kaninchen muß entsprechend länger braten. In schöne Stücke tranchiert, wird es in ein großes Sturzglas gelegt, mit der durchgeseihten Sauce übergossen und 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

Beim Gebrauch werden die Kaninchenstücke mit etwas Butter und saurer Sahne erwärmt, die Sauce mit Kartoffelmehl oder Einbrenne aufgekocht, mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt, über den Braten gegossen und angerichtet.

Gebratenes Kaninchen mit Senf

Zutaten

1		Kaninchen küchenfertig
1	Ltr.	Buttermilch
		Evtl. die Hälfte mehr
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Senf mittelscharf
1	Teel.	Thymian gerebelt
4	Essl.	Olivenöl
100	Gramm	Schinkenspeck
2		Gemüsezwiebeln
1		Lorbeerblatt
1		Rosmarinzwig
1		Petersilienzwig
1	Tasse	Weißwein oder Wasser
250	Gramm	Crème fraîche

Zubereitung

Kaninchen unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und das Brustbein der Länge nach aufschneiden. Das Kaninchen in einen Steinguttopf geben, mit Buttermilch übergießen und abgedeckt mindestens 24 Stunden an einem kühlen Ort stehenlassen.

Das Kaninchen trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben, mit Senf gleichmäßig bestreichen und mit Thymian bestreuen. Olivenöl in einem Bratentopf erhitzen und das Kaninchen hineinlegen.

Schinkenspeck in Würfel schneiden, Zwiebeln abziehen und würfeln. Beides mit Lorbeer, Rosmarin und Petersilie zu dem Kaninchen geben und im offenen Bratentopf im Backofen bei 200 Grad 50-60 Minuten braten. Das Fleisch während der Bratzeit öfter mit etwas Wein oder Wasser begießen.

Das gare Kaninchen aus dem Bratentopf nehmen, tranchieren, warm stellen und den Bratensatz mit crème fraîche verrühren. Bei starker Hitze zu einer sämigen Soße einkochen lassen und mit dem Kaninchenfleisch anrichten.

Beilage: Gemüseplatte, Salzkartoffeln oder Kroketten.

Gedünstetes Kaninchen (Toscana)

Zutaten

- 1 Junges, zartes Kaninchen
Salz
- 4 Essl. Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen +/-
Rosmarin
- 1 Glas Weißwein

Zubereitung

Man schneidet das Kaninchen in Portionenstücke, die gut gewaschen und abgetrocknet werden, legt sie in den Bratopf und lässt auf kleinem Feuer einen Teil des Wassers, das im Kaninchenfleisch enthalten ist, verdampfen.

Darauf gibt man das Olivenöl in den Topf und lässt das Fleisch darin durchziehen, ohne es anzubräunen. Nun salzt man und fügt die Knoblauchzehen, die Rosmarinzweige und das Glas Wein bei und lässt alles auf kleinem Feuer 1 bis 1 1/2 Stunden zugedeckt garen.

Wenn sich das Fleisch an den Knochen zurückzieht, ist es gar: Im Topf sollte nur noch ganz wenig Flüssigkeit zurückbleiben.

Sehr fein schmeckt dieses Kaninchen auch, wenn man ihm zehn Minuten vor dem Ende der Kochzeit eine Tasse entsteinte schwarze Oliven beigibt.

Traditionell essen die einfachen Leute in der Toscana Fleisch von Kleintieren. Von den Schweinen mussten die bäuerlichen Halbpächter das meiste an die Grundbesitzer abgeben. Was sie sonst noch auf dem Hof hielten, etwa Hühner und Kaninchen, konnten sie für sich selber brauchen. Noch heute halten sich manche Toscaner ihr eigenes Kleinvieh im Garten.

Gefüllte Kaninchenkeule

Zutaten

1		Broccoli
1		Kaninchenkeule
3		Kartoffeln
1	Dose	Palmherzen
250	Gramm	Paranusskerne
200	ml	Schattenmorellen

Zubereitung

Die Kaninchenkeule auslösen. Die Kartoffeln tournieren und kochen. Die Keule mit den Palmherzen füllen, in Alufolie 'betten', würzen und bei 250°C im Ofen garen. Die Schattenmorellen abgießen und in Sahne und Weißwein kochen. Diese Sauce auf einen Teller geben und das Fleisch darüberlegen.

Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersosse

Zutaten

2	Birnen
1	Pack. KELLOGGS Cornflakes
200	Gramm Kaninchenkeule
1	Pack. GALBANI Mozzarella
1	Pack. Sauerampfer frisch
1	Tafel MILKA Schokolade
1	Tomate

Zubereitung

Die Kaninchenkeule von Fett und Sehnen befreien und hart am Knochen auslösen. Das Fleisch in Frischhaltefolie plattieren, mit Pfeffer, Salz und italienischen Kräutern würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen, dieses zusammenrollen und mit Alufolie eng umwickeln. Das 'Alubonbon' 4 min. in einer Pfanne mit Öl anbraten und 9 min. im Ofen weitergaren lassen. Daraufhin das Fleischröllchen von der Alufolie befreien und aufschneiden. Für die Sauerampfersosse eine kleingewürfelte Zwiebel in einem Topf anschwitzen, den kleingeschnittenen Sauerampfer dazugeben, mit 150 ml. Sahne auffüllen, Salz und Pfeffer dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Die Tomate halbieren, entkernen, in Spalten schneiden, 1min. in einem Topf anschwitzen und als Dekoration auf den Tellerrand legen.

Gefüllte Kaninchenkeule für Cornelius

Zutaten

2 Kaninchenkeulen a je 300 g
Mit Knochen
Salz
Pfeffer

FÜLLUNG

1 Schalotte fein gehackt
3 Knoblauchzehen fein gehackt
1 Selleriestange abgefädelt
In feine Scheiben
Oder andere kräftig
Schmeckende Gemüse, z
Beispiel Fenchel

2 Teel. Bratbutter
100 Gramm Schweinsleber
Kleingeschnitte

1 Bund Petersilie gehackt
100 Gramm Kalbfleisch gehackt

1 Essl. Paniermehl
1 Ei
Salz
Pfeffer

FÜR DEN FOND

2 Ltr. Geflügelbrühe oder
Rindsbrühe
10 Pfefferkörner
10 Korianderkörner zerdrückt
3 Pimentkörner zerdrückt
1 Bund Thymian

Koriander- und Pimentkörner, den Thymian und das Salz beifügen. Noch weitere zehn Minuten ziehen lassen.

Die Keulen in dicken Scheiben schneiden. Dazu: Gemüsegarnitur und Reis, etwas Brühe als Sauce.

Die gefüllten Keulen eignen sich auch zum Braten.

Zubereitung

Schalotten, Knoblauch und Sellerie in wenig Bratbutter bei nicht zu starker Temperatur gut durchdünsten, in eine Schüssel geben. Etwas Butter erhitzen, die Leber kurz anbraten, zum Zwiebel-Knoblauch-Sellerie geben und erkalten lassen. Dann Petersilie mit dem gehackten Fleisch, Paniermehl, Ei, Salz und Pfeffer vermengen, zur Lebermischung geben und gut vermischen.

Die Knochen der Keulen auslösen, ohne das Fleisch zu zerschneiden, damit später die Füllung ganz von Muskelfleisch umschlossen ist. Den Haxenknochen nicht auslösen.

Die Kaninchenkeulen innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischmasse in die Keulen füllen. Die gefüllten Kaninchenkeulen mit einer Nadel und dünner Schnur gut zunähen. Die Keulen können einige Stunden vor dem Pochieren vorbereitet werden.

Den Geflügelfonds aufkochen, dann die Kaninchenkeulen hineingeben und bei ca. 85 Grad 10 Minuten ziehen lassen. Die Keulen müssen vollständig von der Brühe bedeckt sein. Nach den ersten paar Minuten den Schaum von der Oberfläche abschöpfen, Pfeffer-,

Gefüllte Kaninchenkeule mit Kräutern

Zutaten

2	Kaninchenkeulen
<hr/>	
	KRÄUTERKNÖDEL UND FÜLLUNG
5	Altbackene Brötchen in Hauchdünne Scheiben Geschnitten
1	Essl. Feingewürfelter Lauch
1	klein. Zwiebel feingewürfelt
1	Zweig Gehackter Kerbel
1	Zweig Gehackter Thymian
1	Bund Gehackte Petersilie
2	Essl. Gehackter Schnittlauch
2	Eier
125	ml Milch
125	ml Kräftige Gemüsebrühe
1	Prise Muskat Pfeffer und Salz

Zubereitung

Kaninchenkeulen entbeinen und in Butterbrotpapier dünn plattieren. Pfeffern und salzen. Je einen Löffel der Knödelmasse einfüllen, zusammenrollen und mit Parmaschinken umwickeln.

In Olivenöl bei sanfter Hitze von allen Seiten braten und für 15 Minuten in den Ofen schieben. Nach fünf Minuten mit etwas Weißwein ablöschen. Die Kaninchenrouladen schräg in der Mitte durchschneiden und anrichten. Fond mit etwas Butter binden.

Brötchenscheiben in eine verschließbare Schüssel geben und mit drei Viertel der heißen Milch übergießen. Schüssel verschließen, damit der Dampf das Brot optimal durchfeuchtet. Etwas ziehen lassen, dann die gehackten Kräuter zugeben.

Zwiebel und Lauch in Butter andünsten und zusammen mit den restlichen Zutaten zur Brötchenmasse geben und vermengen. Bindet die Masse nicht, gibt man noch etwas Milch dazu. Den geschmeidigen Teig mit Muskat, Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Daraus Knödel formen und in siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Gefüllte Kaninchenlende

Zutaten

1		Kaninchen
200	Gramm	Hackfleisch
1	Scheibe	Sobrasada-Wurst
		Gewürze
		Und
		Kräuter
		Nach Geschmack

Zubereitung

Lendenfleisch auslösen, Stücke wie ein Buch aufklappen und mit dem Hackfleisch, das mit Kräutern und Gewürzen vermischt wurde, füllen. Mit einem Bindfaden zusammenbinden und 20 Minuten lang im Ofen braten. Herausnehmen und in Medaillons schneiden. Diese zusammen mit einer Zwiebelsauce, die aromatisiert ist mit reichlich Thymian und ein wenig Tomate, servieren.

Gefüllte Pochierte Kaninchenkeule

Zutaten

2 Kaninchenkeulen a je 300 g
Mit Knochen
Salz
Pfeffer

FÜR DIE FÜLLUNG

180 Gramm Kaninchenfleisch
Oder Kalbfleisch
1 Bund Kerbel fein geschnitten
100 ml Rahm
20 Gramm Trockener Sherry
40 Gramm Karotten
40 Gramm Sellerie
40 Gramm Lauch
Alle drei in Stäbchen
Geschnitten
10 Spinatblätter

GEMÜSE ALS BEILAGE

4 klein. Karotten
4 klein. Stangen Lauch
50 Gramm Kleine gelbe Rüben
50 Gramm Kleine weiße Rüben
100 Gramm Broccoli

FÜR DEN FOND

2 Ltr. Geflügelbrühe
Oder Rindsbrühe
10 Pfefferkörner
10 Korianderkörner zerdrückt
3 Pimentkörner zerdrückt
1 Bund Thymian

Zubereitung

Vorbereiten:

Die Knochen der Keulen auslösen, ohne das Fleisch zu zerschneiden, damit später die Füllung ganz von Muskelfleisch umschlossen ist. Den Haxenknochen nicht auslösen.

Das Fleisch für die Füllung mit Salz, Pfeffer, Kerbel und Sherry würzen und fein pürieren. Die Fleischmasse durch ein feines Sieb streichen und den kalten Rahm daruntererrühren.

Die Kaninchenkeulen innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den zarten Spinatblättern auslegen. Die Fleischmasse in die Keulen füllen und die Gemüsestäbchen abwechselnd dekorativ hineinlegen. Die gefüllten Kaninchenkeulen mit einer Nadel und dünner Schnur gut zunähen. Die Keulen können einige Stunden vor dem Pochieren vorbereitet werden.

Zubereitung:

Den Geflügelfonds aufkochen, dann die Kaninchenkeulen hineingeben und bei ca. 85 Grad 10 Minuten ziehen lassen. Die Keulen müssen vollständig von der Brühe bedeckt sein. Nach den ersten paar Minuten den Schaum von der Oberfläche abschöpfen, Pfeffer-, Koriander- und Pimentkörner, den Thymian und das Salz beifügen. Die Gemüse werden in demselben Fond gegart. Für die Karotten je nach Dicke 12 bis 15 Minuten, für die Rüben ca. 10 Minuten, für den Lauch ca. 8 Minuten und für die kleinen Broccolirosen ca. 3 Minuten Garzeit rechnen.

Die Keulen in zentimeterdicke Scheiben schneiden und mit der kräftigen Brühe, den Gemüsen und mit Bouillonkartoffeln oder Reis servieren.

Die gefüllten Keulen eignen sich auch vorzüglich zum Braten.

Gefüllter Kanichenrücken mit Pilzen und Mango-Salsa

Zutaten

KANINCHENRÜCKEN	
1	groß. Frischer Kaninchenrücken
200	Gramm Kaninchenfleisch
150	ml Doppelrahm
2	Stücke Getrocknete Aprikosen fein Gehackt
1	Teel. Gehackte Pistazien
1	Essl. Cognac
1	Zweig Salbei Gewürzsalmischung
1	Essl. Erdnussöl

PILZE	
250	Gramm Pilze
1	Essl. Gewürzöl Gewürzsalmischung

MANGO-SALSA	
1	Reife Mango
1/2	Feingehackte Schalotte
1	Feingehackte Schale einer Kaffir-Limone
1/2	Feingehackte kleine Chillischote
1	Feingeschnittenes Kaffirlimeblatt
1	Teel. Limonensaft Salz und Pfeffer

Zutaten vermischen und abschmecken.

Zubereitung

Den Kaninchenrücken vom Bauch her zuerst von den Nierchen befreien und dann von den Filets her das Rückgrat ausbeinen und zwar so, dass die Außenhaut nicht zerschnitten wird. Das kalte Kaninchenfleisch in Würfel schneiden und im Cutter fein mixen. Nach und nach den Doppelrahm zufügen und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Masse mit den getrockneten Aprikosen, den gehackten Pistazien und dem Cognac vermischen und mit der Gewürzsalmischung abschmecken. Mit dieser Masse und den zwei Nierchen füllt man den Kaninchenrücken und rollt ihn mit den Bachlappen schön zusammen. Dann bindet man den Rücken mit der Schnur zusammen, bepinselt ihn mit Öl und bestreut ihn mit etwas Gewürzsalmischung. Auf dem nicht zu heißen Grill lässt man den Rücken 20 Minuten garen. Von Zeit zu Zeit dreht man ihn und bepinselt ihn mit etwas Öl.

Pilze Die Pilze befreit man von den zähen Füßen, beträufelt sie mit dem Öl, würzt und grilliert sie recht schnell.

Mango-Salsa Fruchtfleisch von der Mango fein mixen, mit allen übrigen

Gefüllter Kaninchenrücken

Zutaten

- 750 Gramm Kaninchenrücken ausgelöst
Mit Lappen ca.
- 50 Gramm Fettstoff
- 100 Gramm Mag. Speckwürfel
Salz
Pfeffer
- 1 mittl. Metzgerzwiebel in
Würfel
- 1 mittl. Möhre in Würfel
- 1 klein. Stck. Sellerie in Würfel
- 1 klein. Thymianzweig od.
Rosmarin
- 1 Ltr. Brauner Grundfond
- 250 Gramm Kaninchen-/Kalbfleisch-
Farce ca.
- 100 Gramm Kurpflaumen o. Stein ca.
- 200 ml Armagnac o.ä.
- 6 Pistazien bis 1/3 mehr
Bindfaden
- 60 Gramm Mehl
- 60 GButter
- 125 ml Sahne
Etwas Zucker
- 1/3 Pack. Stauder Bier.

Zubereitung

Kaninchenrücken auslösen, Farce einstreifen, marinierte Pflaumen in die Mitte, an den Seiten Pistazien eindrücken. Fleisch zusammenschlagen, binden, würzen, in Fett von allen Seiten anbraten, Speckwürfel und Fleisch rausnehmen, gekochte Knochen kräftig anbraten, Zwiebel und Gewürze zugeben, mehrmals ablöschen, zum Schluss mit Bier auffüllen, den Braten zugeben, Restgewürze zufügen (wie Thymian), ca. 30 Min. garen. Fond abfetten, Fleisch ohne Netz warmstellen. Soße passieren, reduzieren lassen, mit Mehlbutter binden, ggf. nochmals passieren, Sahne zufügen, Rest Bier, zum Abrunden etwas Zucker karamelisieren, abschmecken. Dazu Gemüse reichen, und Kroketten, am besten aus Hirse und Reis.

Gefüllter Kaninchenrücken an Aceto-Balsamico-Sauce

Zutaten

800	Gramm	Kaninchenrücken
40	Gramm	Schalotten
60	Gramm	Butter
100	Gramm	Eierschwämmli Pfefferlinge
1	Bund	Basilikumblätter Petersilie Thymianblätter Zitronensaft Salz Pfeffer
50	ml	Weißwein
400	ml	Bratensauce Aceto Balsamico Butter

ZUM EINSCHLAGEN

1	Schweinsnetzli
---	----------------

Zubereitung

Den Kaninchenrücken ausbeinen. Die Eierschwämmli putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten fein hacken und in Butter andünsten. Die Eierschwämmli dazugeben und mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze auf ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen und stark reduzieren. Die Pilze damit vermischen und erkalten lassen.

Den Kaninchenrücken mit den Basilikumblättern auslegen und die Pilzmasse mit der gehackten Petersilie und den Thymianblättchen daraufgeben. Das Ganze ins Schweinsnetzli einschlagen und mit einer Küchenschnur binden. Den Rücken während 20 bis 25 Minuten bei Grad im Ofen braten. Den Braten im Ofen öfters begießen.

Inzwischen, die Bratensauce um die Hälfte einkochen, mit dem Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas kalter Butter aufmontieren.

Dazu: Polenta, Rosmarinkartoffeln, Nudeln.

Gefüllter Kaninchenrücken an Gurkenbandnudeln

Zutaten

FÜR DEN KANINCHENRÜCKEN	
1	Kaninchenrücken mit Knochen
750 ml	Hühnerbrühe
130 Gramm	Schweinehack
1	Schalotte fein geschnitten
1 Essl.	Crème fraîche
1 Essl.	Gartenkräuter fein geschnitten
120 Gramm	Schwarzwurst (geräucherte Blutwurst)
Etwas	Butter
1	Stoffserviette

FÜR DIE SAUCE	
1	Schalotte fein geschnitten
1/2 Teel.	Mehl
1/2 Essl.	Senf mittelscharf
1 Essl.	Tomatenmark
1 Zweig	Petersilie
3 Zweige	Thymian
125 ml	Portwein
125 ml	Hagebuttentee
1	Karotte gewürfelt
1	Petersilienwurzel gewürfelt
125 ml	Hühnerbrühe
1 Essl.	Hagebuttenkonfitüre

FÜR DIE GURKENBANDNUDELN	
1 groß.	Gurke
75 ml	Hühnerbrühe

SONSTIGES
Salz, Pfeffer
Sonnenblumenöl

Zubereitung

Vom Kaninchenrücken die äußere Haut abziehen, die Knochen auslösen. Das Fleisch mit der Außenseite nach unten flach auf die Arbeitsplatte legen, salzen und pfeffern.

Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Das Schweinehack mit Schalottenwürfelchen, Salz, Pfeffer, Creme fraiche und den Kräutern gut mischen und auf dem Rücken verstreichen. Die Blutwurst häuten und längs in die Mitte plazieren. Die Bauchklappen über die Füllung klappen.

Die Stoffserviette buttern, den Rücken darin einrollen, fest zubinden und 20 Minuten in der Hühnerbrühe köcheln lassen.

Die Knochen klein hacken und mit den Schalottenwürfeln in heißem Öl anrösten. Mit Mehl bestäuben, Senf, Tomatenmark und Kräuterzweige unterrühren. Mit Portwein und Hagebuttentee ablöschen und bei großer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen. Dann den Saucenansatz durch ein Sieb geben. Sud wieder aufsetzen, Gemüsewürfel und Hühnerbrühe zugeben, wieder kräftig kochen und auf die Hälfte reduzieren. Konfitüre zugeben, kräftig abschmecken und pürieren. Eventuell die Sauce noch durch ein Sieb streichen.

Von der gewaschenen Gurke mit einem breiten Sparschäler Längsstreifen abziehen. 2 EL Öl mit der Hühnerbrühe erhitzen und die Gurkenstreifen knapp 5 Minuten darin garen.

Kaninchenrücken aus der Brühe nehmen, auswickeln und gleichmäßig aufschneiden. Gurkenbandnudeln mittig auf die Teller geben. Kaninchenscheiben kreisförmig um die Gurkenstreifen legen und in die Zwischenräume Sauce geben.

Gefüllter Kaninchenrücken an Gurkenbandnudeln (Sachsen)

Zutaten

1		Kaninchenrücken mit Knochen
750	ml	Hühnerbrühe
130	Gramm	Schweinehack
1		Schalotte, fein geschnitten
1	Essl.	Crème fraîche
1	Essl.	Gartenkräuter, fein : geschnitten
120	Gramm	Schwarzwurst (geräucherte : Blutwurst) : sm Butter
1		Stoffserviette

FÜR DIE SAUCE

1		Schalotte, fein geschnitten
1/2	Teel.	Mehl
1/2	Essl.	Senf, mittelscharf
1	Essl.	Tomatenmark
1	Zweig	Petersilie
3	Zweige	Thymian
125	ml	Portwein
125	ml	Hagebuttentee
1		Karotte, gewürfelt
1		Petersilienwurzel, : gewürfelt
125	ml	Hühnerbrühe
1	Essl.	Hagebuttenkonfitüre

FÜR DIE GURKENBANDNUDELN

1	groß.	Gurke
75	ml	Hühnerbrühe

SONSTIGES

: Salz
: Pfeffer
: Sonnenblumenöl

Zubereitung

Vom Kaninchenrücken die äußere Haut abziehen, die Knochen auslösen. Das Fleisch mit der Außenseite nach unten flach auf die Arbeitsplatte legen, salzen und pfeffern.

Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Das Schweinehack mit Schalottenwürfelchen, Salz, Pfeffer, Creme fraiche und den Kräutern gut mischen und auf dem Rücken verstreichen. Die Blutwurst häuten und längs in die Mitte plazieren. Die Bauchlappen über die Füllung klappen.

Die Stoffserviette buttern, den Rücken darin einrollen, fest zubinden und 20 Minuten in der Hühnerbrühe köcheln lassen.

Die Knochen klein hacken und mit den Schalottenwürfeln in heißem Öl anrösten. Mit Mehl bestäuben, Senf, Tomatenmark und Kräuterzweige unterrühren. Mit Portwein und Hagebuttentee ablöschen und bei großer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen. Dann den Saucenansatz durch ein Sieb geben. Sud wieder aufsetzen, Gemüsewürfel und Hühnerbrühe zugeben, wieder kräftig kochen und auf die Hälfte reduzieren. Konfitüre zugeben, kräftig abschmecken und pürieren. Eventuell die Sauce noch durch ein Sieb streichen.

Von der gewaschenen Gurke mit einem breiten Sparschäler Längsstreifen abziehen. 2 EL Öl mit der Hühnerbrühe erhitzen und die Gurkenstreifen knapp 5 Minuten darin garen.

Kaninchenrücken aus der Brühe nehmen, auswickeln und gleichmäßig aufschneiden. Gurkenbandnudeln mittig auf die Teller geben. Kaninchenscheiben kreisförmig um die Gurkenstreifen legen und in die Zwischenräume Sauce geben.

Gefüllter Kaninchenrücken auf Warmem Steckrübensalat

Zutaten

2		Kaninchenrücken mit Bauchlappen
4	Scheiben	Gekochter Schinken
12		Backpflaumen
4	Blätter	Wirsing
1	Teel.	Süßer Senf
4	Scheiben	Frühlingsrollenteig
1		Steckrübe
1		Zwiebel
		Weißweinessig
		Öl
1	Essl.	Balsamessig
4	Essl.	Honig
1	Prise	Zucker
		Salz, Pfeffer
50	Gramm	Feldsalat

Zubereitung

Aus den Kaninchenrücken die Knochen so auslösen, dass die Bauchlappen am Rückenfilet bleiben. Die Rücken in je zwei Hälften teilen und ausbreiten. Mit süßem Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Je eine Scheibe Schinken und ein Wirsingblatt auflegen. Darauf die halbierten Backpflaumen geben und alles einrollen. Die gefüllten Rückenstücke in den Frühlingsrollenteig einpacken.

Die Steckrübe schälen und in streichholzgroße Stifte schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Die Steckrübenstifte in Salzwasser nicht zu weich kochen und abschütten. Sofort die Zwiebelwürfel zugeben. Mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl abschmecken. Mit der Pfeffermühle nicht geizen! Honig und Balsamessig verrühren.

Die Kaninchenpakete in Pflanzenöl von allen Seiten anbraten, dann für 8 Minuten in den Ofen (160 Grad) geben. Herausholen und fünf Minuten ruhen lassen, dann halbieren. Auf dem Steckrübensalat anrichten, mit der Honig-Balsamico-Sauce umgießen. Mit Feldsalatblättern garnieren.

Gefüllter Kaninchenrücken mit Antipastigemüse

Zutaten

2		Kaninchenrücken à 300 g
100	Gramm	Mozarella
2	Scheiben	Parmaschinken
2	Zweige	Basilikum
2	Zweige	Rosmarin
2	Zweige	Thymian
2		Knoblauchzehen
1		Zucchini
1		Aubergine
4		Austernpilze
1		Rote Paprika
1		Gelbe Paprika
100	ml	Olivenöl
		Salz, Pfeffer, Pfefferkörner Öl zum Anbraten

Zubereitung

Den Kaninchenrücken von der Unterseite her auslösen. Dabei so wenig wie möglich Fleisch am Knochen lassen. Mozarella in dünne Scheiben schneiden. Den ausgelösten Rücken mit der Innenseite nach oben legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einer Scheibe Parmaschinken, Mozarellascheiben und mit Basilikumblättern belegen. Danach zusammenrollen und mit Bindfaden fixieren.

In einem Bräter die gefüllten Kaninchenrücken rundum anbraten. 1 Zweig Rosmarin, 1 Knoblauchzehe und 1 Zweig Thymian mitbraten. Dann in den Ofen geben und bei 170 Grad ca. 8 Minuten braten, danach in Folie einwickeln und kalt stellen.

Die Gemüse putzen und in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und am besten in einer Grillpfanne scharf anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian ebenfalls anbraten und danach mit Olivenöl und Pfefferkörnern in ein Gefäß geben und im Kühlschrank über Nacht stehen lassen.

Zur Brotzeit den Kaninchenrücken in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden und mit dem Gemüse anrichten. Dazu passt ein kräftiges Bauernbrot.

Gefüllter Kaninchenrücken mit Gerösteten Gemüsestreifen

Zutaten

KANINCHENRÜCKEN		Zubereitung
2	Kaninchenrücken	Kaninchenrücken entbeinen. Die Knochen in Stücke hacken und scharf anbraten.
3	Schalotten, feingehackt	
2	Knoblauchzehen, fein gehackt	Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Vom Thymianzweig die Blättchen anzupfen. Petersilie, Tomate, Weißbrot und Thymian dazugeben und vermengen. Vom Herd nehmen und Eigelb zum Binden darunter rühren.
1 Bund	Blattpetersilie, fein Gehackt	
1 groß.	Tomate, entkernt, geschält, Klein gehackt	
1 Essl.	Weißbrot, gerieben	
1 Zweig	Thymian, Blättchen	
1	Eigelb	Das Fleisch mit der Innenseite nach oben ausbreiten, gut plattieren, am besten mit Hilfe eines Tiefkühlbeutels. Der Beutel zwischen Fleisch und Plattiereisen verhindert, dass Löcher im Fleischgewebe entstehen. Dann pfeffern und salzen und die Füllung gleichmäßig darauf verstreichen. Das Fleisch wieder zusammenrollen und mit Küchenfaden fixieren.
2 Essl.	Olivenöl Pfeffer, Salz	
GERÖSTETE GEMÜSESTREIFEN		Von allen Seiten leicht anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C fünfzehn Minuten fertig garen.
1 klein.	Zucchini	
1 klein.	Aubergine	
1	Rote Paprikaschote	
1	Gelbe Paprikaschote	
	Olivenöl zum Braten	
	Salz, Pfeffer	

Geröstete Gemüsestreifen: Zucchini der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Aubergine ebenfalls der Länge nach in dünne Streifen schneiden, salzen und 1/2 Stunde stehen lassen. Dann mit einem Küchentuch abtrocknen. Die Paprikaschoten achteln. Gemüse in Olivenöl bräunen. Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Gefüllter Kaninchenrücken mit Kartoffelbrätlingen und Jungem Gemüse

Zutaten

KANINCHENRÜCKEN	
2	Kaninchenrücken
150- 200	Gramm Schweinenetz: (beim Metzger vorbestellen)
1	Essl. Butter
1	Zwiebel
200	Gramm Spinat Salz, Pfeffer
2	Essl. Öl
100	ml Weißwein
100	ml Sahne oder Gemüsefond
3/4	Ltr. Rotwein

KARTOFFELBRÄTLINGE	
400	Gramm Junge Kartoffeln
1	Essl. Öl
1	Essl. Butter Grobes Meersalz

Zubereitung

Man nehme ein Glas Rotwein und kippe es in den Koch :-). Das Schweinenetz etwa eine halbe Stunde in kaltem Wasser wässern, bis es schön weiß geworden ist. Dabei das Wasser zwei- bis dreimal wechseln. Die Filets mit einem scharfen Messer vorsichtig so vom Knochen ablösen, dass auch die Bauchlappen dranbleiben.

Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln, den Spinat gut waschen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebelwürfelchen darin andünsten. Den Spinat zugeben, kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Dann den Spinat auf die Innenseite der Filets (die Seite, die am Knochen war) verteilen und mit den Bauchlappen zudecken.

Das Schweinnetz ausdrücken und trocken tupfen. Jedes Filet in ein Stück Schweinnetz wickeln, salzen und pfeffern und in etwas Öl rundherum goldbraun anbraten. Das Schweinnetz löst sich dabei weitgehend auf und hält als dünne Kruste die Rollen zusammen. Anschließend die Rollen in den auf 190 Grad vorgeheizten Backofen schieben und noch 6-7 Minuten garen lassen. Wer mag, kann den Bratfond mit Weißwein abschrecken und mit Sahne und Fond zu einer leichten Sauce einkochen lassen.

Das Kaninchenfilet schmeckt aber auch ohne Sauce.

Zum Servieren wird es in schräge Stücke geschnitten, damit die grüne Füllung sichtbar wird.

Tipp: Wer kein Schweinnetz bekommt, kann die Rolle auch mit Küchengarn zusammenbinden. Dann schmeckt das Kaninchenfilet aber nicht so kräftig.

Kartoffelbrätlinge: Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen und dann in Öl und Butter rundherum kurz braten. mit Meersalz würzen.

Den restlichen Rotwein zum Essen trinken!

Gefülltes Kaninchen

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen, (etwa 2 kg, mit Innereien: Herz, Lunge Leber, Nieren)
		Salz
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
8		Salbeiblättchen
50	Gramm	Schalotten
100	Gramm	Butter
2	Scheiben	Weizentostbrot
1		Ei
1	Bund	Kerbel
		Muskatnuss
250	Gramm	Abgezogene Mandeln (halbiert)
2	Bund	Basilikum
50	Gramm	Möhren
100	Gramm	Sellerie
100	Gramm	Zwiebeln
2		Lorbeerblätter
6		Wacholderbeeren
4	Essl.	Oel
1/4	Ltr.	Weißwein
100	Gramm	Crème fraiche

Zubereitung

Kaninchen zerlegen und die Knochen entfernen. Geputztes Fleischstück salzen pfeffern, mit gehacktem Salbei bestreuen. Für die Farce gewürfelte Schalotten in 50 g Butter dünsten, Innereien (auch die Lunge) und Filets darin anschwelen. Toastbrot ohne Rinde in Wasser einweichen. Fleisch von Vorderläufen und Hals durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen (evtl. etwas Keulenfleisch dazu nehmen, es müssen 200 g schieres Fleisch werden). Fleisch mit ausgedrücktem Brot, Ei, gehacktem Kerbel, gedünsteten Schalotten und Butter aus der Pfanne zu einer Farce verkneten. Mit Salz,

Pfeffer, Muskat würzen, dann als längliche Rolle auf das Fleischstück leg
Angeschwenkte, grob zerteilte Innereien (Nieren ganz lassen) und die beiden Filets
noch in die Farce drücken. 80 g Mandeln und Basilikumblätter darauf verteilen.
Fleischstück von den Längsseiten her über die Füllung klappen Rolle mit Küchengarn
wie ein Paket verschnüren. Alle Knochen hacken, mit grob zerteilten Möhren,
Sellerie, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Wacholderbeer in wenig Kaninchenfett kräftig
anbraten. Kaninchenrolle salzen, pfeffern, i einer Pfanne in heißem OEI von allen
Seiten anbraten. Angebratenes Gemüse Knochen in eine große Pfanne mit ofenfestem
Griff geben. Rolle obendrauf setzen, bei 200° (Gas 3) auf der untersten Einschubleiste
25 bis 30 Minuten braten. Nach 20 Minuten mit Wein ablöschen. Restliche Mandeln
in restlicher Butter in einem Topf unter Schwenken etwas bräunen. Nach der
Garprobe die Kaninchenrolle aus dem Fond nehmen, mit Alufolie abgedeckt warm
stellen.

Bratenfond in einen Topf umschütten, Crème fraiche unterrühren, 3-4 Minute
reduzieren, durch ein Sieb über die Mandeln gießen. Kaninchenrolle aufschneiden,
nachdem das Garn entfernt ist, auf heißen Tellern anrichten, mit wenig Sauce
begießen. Die restliche Sauce getrennt reichen. Das passt dazu: Spargel und
Kartoffelpüree, das mit dem Spritzbeutel (Sterntülle) neben die Kaninchenscheiben
gespritzt wird. Das passende Getränk: Ein kräftiger Weißwein, zum Beispiel ein
weißer Burgunder.

Gefülltes Kaninchen an Marinierten Kräutern

Zutaten

100	Gramm	Bacon
200	ml	Dijon-Senf
1		Kaninchenkeule
1	Bund	Thymian
200	ml	Silberzwiebeln
1	Dose	Thunfisch
100	Gramm	Raclette-Käse

Zubereitung

Die Kaninchenkeule auslösen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Scheibe Bacon und Thymian füllen. In einer Pfanne mit Olivenöl braten und zum Weitergaren sechs Minuten in die Mikrowelle stellen. Thymian zupfen und mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Den Rest des Bacon im Bratensaft des Kaninchens braten, und den angemachten Thymian dazugeben. Den Raclette-Käse würfeln und im Mixer mit etwas Milch und Thunfisch pürieren. Baguettescheiben mit der Käse-Thunfisch-Farce bestreichen und im Ofen bei 180°C überbacken. Frische Kräuter zupfen und mit einer Vinaigrette aus Rotweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Das Fleisch aufschneiden und mit dem Speck auf einem Teller anrichten. Die Baguettescheiben mit dem 'Kräutersalat' auf einem Teller dazureichen.

Gefülltes Kaninchen im Salzkleid

Zutaten

1		Ganzes Kaninchen (ca. 1,5 Kg)
200	Gramm	Räucherspeck in Streifen Geschnitten
1		Füllung (nach Belieben) Weißkohlblätter
1		Halbes Glas Cognac
3	kg	Gros Sel Pfeffer

Zubereitung

Bestreichen Sie das Innere des Kaninchens mit Pfeffer, geben Sie die Füllung hinein und schließen Sie das Ganze wieder. Nun wird das Äußere gepfeffert und mit den Speckstreifen umhüllt. Wickeln Sie dann das so zubereitete Kaninchen in die Kohlblätter. Der Ofen wird auf 180 Grad vorgeheizt. In eine Backform wird ein Bett aus Gros Sel gebracht. Der Hase wird hineingelegt und mit einer weiteren Schicht Gros Sel bedeckt. Nach etwa einer Stunde Garzeit wird die heiße Salzkruste aufgebrochen und die Kohlblätter zusammen mit dem Salz entfernt. Übergießen Sie jetzt das Kaninchen mit dem Cognac und servieren Sie es mit Gemüsebeilage Ihrer Wahl. einer Gemüsebeilage Ihrer Wahl.

Gefülltes Kaninchen mit Couscous

Zutaten

1		Kaninchen mit Bauchlappen
100	Gramm	Suppengrün, gewürfelt Olivenöl zum Braten und Dünsten
20	Gramm	Tomatenmark
750	ml	Gemüsebrühe
6		Zwiebeln a 100 g
1	Bund	Majoran, gehackt
1	Bund	Glatte Petersilie, gehackt
200	Gramm	Couscous
1		Knoblauchzehe Salz, Pfeffer
1	Essl.	Rosinen
1	Essl.	Pinienkerne, grob gehackt
2	Scheiben	Weißbrot ohne Rinde Butter zum Braten
1	Prise	Muskat
1	Prise	Piment
1		Eiweiß
100	ml	Schlagsahne
3	Essl.	Rotwein

Zubereitung

Kaninchen in Rücken, Vorderläufe und Keulen zerlegen. Das Rückenfleisch in einem Stück von den Knochen lösen. Für die Farce 100 g Fleisch aus den Keulen lösen und grob würfeln. Alles kalt stellen.

Knochen und die Vorderläufe kleinhacken und mit dem Suppengrün in Öl scharf anbraten, bis alles dunkelbraun ist. Tomatenmark dazu tun und mitbraten, die Hälfte der Brühe zugießen und köcheln lassen.

Zwiebeln pellen und unzerlegt in Öl anbraten. Je ein Drittel Majoran und Petersilie zu den Zwiebeln geben, etwas von dem Kaninchenfond zugießen und zugedeckt garen. Erkalten lassen und dann das Innere der Zwiebeln bis auf einen kleinen Rand vorsichtig herauslösen und kleinhacken. Alles beiseite stellen.

Couscous in Öl andünsten, die Hälfte der Petersilie und die gepresste Knoblauchzehe dazurühren, mit der restlichen Brühe auffüllen. Zugedeckt ausquellen lassen, mit den Gewürzen abschmecken. Die Rosinen, die gehackten Pinienkerne und das gehackte Innere der Zwiebeln unterheben und mit einem Löffel in die Zwiebeln füllen.

Weißbrotwürfel in Butter goldgelb braten.

Fleischwürfel mit Majoran, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und Piment fein pürieren. Eiweiß leicht aufschlagen, zusammen mit der Hälfte der Sahne zufügen, durch ein Sieb streichen. Restliche Sahne steif schlagen. Brotwürfel unter die Farce rühren, die Sahne unterheben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das ausgelöste Rückenfleisch auf der Arbeitsfläche ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Farce bestreichen, aufrollen und mit einem Faden binden. In Öl anbraten, dann 25 Minuten im Ofen garen. Zwiebeln in etwas Öl erhitzen.

Restlichen Majoran mit der restlichen Petersilie zum Kaninchenfond geben, aufkochen. Mit Piment und Rotwein abschmecken und anschließend durch ein Sieb gießen.

Faden lösen, das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Couscous-Zwiebeln auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgießen.

TIPP: Restfleisch später verwenden. Couscous gibt es in Reformhäusern.

Gefülltes Kaninchen mit Fenchelgemüse

Zutaten

4		Fenchelknollen
1		Zitrone den Saft
6		Knoblauchzehen
5		Pfefferkörner
50	Gramm	Salami
150	Gramm	Schinkenspeck
1	Zweig	Rosmarin
2		Brötchen
200	ml	Weißwein
1		Ei (Kl. M)
1		Kaninchen (küchenfertig mit Leber)
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
6	Essl.	Olivenöl
250	ml	Schlagsahne
		Küchengarn oder Holzspieße

Zubereitung

1. Vom Fenchel das Grün abzupfen und beiseite stellen. Fenchelstiele abschneiden. Knollen putzen. 750 ml Wasser mit Zitronensaft, 4 Knoblauchzehen, Pfefferkörnern und etwas Salz aufkochen. Fenchelknollen und Stiele hineinlegen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten leise kochen lassen. Stiele nach 5 Minuten und Knollen nach 10 Minuten aus dem Fenchelsud nehmen und in eiskaltem Wasser abschrecken. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Sud beiseite stellen.

2. Für die Füllung 1 Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Fenchelstiele in 1/2 cm große Stücke schneiden. Salami und Schinkenspeck in sehr kleine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken. Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit 150 ml Weißwein übergießen. 5 Minuten quellen lassen.

3. Knoblauch, Fenchelstiele, Salami, die Hälfte vom Schinkenspeck, Rosmarin und Ei zu den Brötchenwürfeln geben. Kaninchenleber in 1 cm große Würfel schneiden und zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.

4. Kaninchen mit dem Rücken auf eine Arbeitsfläche legen. Brusthöhle mit Salz und

Pfeffer würzen. Bauchlappen zur Seite klappen und in die Brusthöhle die Masse einfüllen. Bauchlappen wieder über die Füllung klappen, mit Küchengarnt zunähen oder mit Holzspießchen zustecken. 5 El Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Kaninchen von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 500 ml Fenchelsud zugießen. Das Kaninchen zugedeckt im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170 Grad (Gas 1-2, Umluft 150 Grad) 1 Stunde garen. Dabei einmal wenden.

5. Fenchelknollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Kaninchen aus dem Bräter nehmen und in den umgedrehten Deckel legen. Mit Alufolie abdecken und warm stellen. Zum Bratensud (ca. 450 ml) im Bräter den restlichen Weißwein und Sahne geben und auf die Hälfte einkochen lassen.

6. In der Zwischenzeit die restliche Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den restlichen Schinkenspeck darin goldbraun anbraten. Dann Knoblauch und Fenchelscheiben zugeben. Die reduzierte Sauce im Bräter mit dem Schneidstab kurz aufschäumen und über das Gemüse geben. Fenchelgrün dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

7. Vom Kaninchen die Schultern und Keulen abschneiden und im Gelenk halbieren. Kaninchen mit einem scharfen Sägemesser in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch mit dem Fenchelgemüse auf einer Platte anrichten.

Gefülltes Kaninchen mit Katalanischer Sanfaina

Zutaten

1		Kaninchen ca. 1 1/4 kg
		Kaninchenleber und -niere
		Spinatblätter oder Mangold
100	Gramm	Weißbrot ohne Kruste
250	ml	Milch

FÜR DIE SOSSE

		Zwiebeln
		Möhren
		Sellerie
		Alle klein geschnitten
		Brandy
		Weißwein
1	Ltr.	Hühnerbrühe

FÜR DIE SAMFAINA

2		Auberginen
2		Grüne Pfefferschoten
2		Süße rote Pfefferschoten
2		Zucchini
2		Zwiebeln kleingehackt
250	Gramm	Tomaten gewürfelt
3	Essl.	Olivenöl

Zubereitung

Kaninchen ausnehmen und die Vorderläufe abtrennen, das Kaninchen flächig ausbreiten und mit einer Lage Spinat oder Mangoldblätter füllen. Dann folgt eine Schicht mit einer Mischung aus kleingewürfeltem Fleisch der Vorderbeine mit abgetropftem Weißbrot, das zuvor in Milch eingelegt wurde. Die dritte Schicht besteht aus Leber und Niere. Nun wird das Kaninchen aufgerollt, mit einer Schnur zusammengehalten und zum Backen ca 50 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geschoben.

Für die Soße werden die restlichen Innereien und das kleingeschnittene Gemüse in einer tiefen Pfanne 10 Minuten lang erhitzt. Hinzu kommen Brandy und Weißwein, und nach einigem Umrühren die Hühnerbrühe. Auf kleiner Flamme 45 Minuten köcheln lassen.

Für die Sanfaina wird das Gemüse getrennt in der Pfanne angebraten. Dann werden die Zwiebeln gedünstet, hinzu kommen die Tomatenwürfel, schließlich das andere bereits sautierte Gemüse. Bei leichter Hitze 5 Minuten kochen.

Um das Kaninchen traditionsgemäß zu servieren, sollte es in runde Scheiben geschnitten und in die Mitte des Tellers gelegt werden. Drumherum wird je eine Portion Sanfaina und Soße drapiert...

Gefülltes Kaninchen mit Pflaumen und Mandeln

Zutaten

1	Zehe	Knoblauch
		Olivenöl
100	Gramm	Dörrpflaumen
50	Gramm	Geröstete Mandeln
200	Gramm	Schweinemett Faschiertes
2	Zweige	Rosmarin
1		Entbeintes Kaninchen
1	kg	Samt Leber ca.
1/2		Und Knochen
		Milch
100	Gramm	Toastbrot
1		Ei
50	Gramm	Parmesan gerieben
		Salz
		Pfeffer
120	Gramm	Bauchspeck in Scheiben
1	Bund	Gemischte Kräuter
1		Karotte
1/4	Knolle	Sellerie
2		Zwiebeln
250	ml	Weißwein
250	ml	Rindsuppe

FÜR DIE POLSTERKARTOFFELN

750	Gramm	Kartoffeln
		Öl zum Backen

ZUM GARNIEREN

Frittierter Rosmarin

Zubereitung

Dörrpflaumen und Kaninchenleber klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Toastbrot in Milch einweichen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen gehackten Knoblauch darin goldbraun braten. Dörrpflaumen, Mandeln und Schweinemett zugeben und anbraten. Rosmarin und Leber beigegeben und mitbraten. Das eingeweichte Brot ausdrücken, mit Parmesan, Ei und der Dörrpflaumen-Leber-Masse verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das enbeinte Kaninchen außen und innen salzen und pfeffern, mit der Masse füllen. Kaninchenbauch mit Küchengarn zunähen, Kaninchen mit Bauchspeckscheiben belegen.

Würfelig geschnittene Karotte, Sellerie und Zwiebeln mit Kaninchenknochen in eine Form geben, in etwas Olivenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Kräuter (als Bouquet Garni) beigegeben, Kaninchen dazu und im Rohr bei 180 oC etwa 80 Minuten garen, dabei gelegentlich mit Rindsuppe übergießen. Kartoffeln schälen und in 3 mm-Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in reichlich Öl so lange schwimmend backen, bis die Scheiben an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Abgekühlte Kartoffelscheiben erneut in heißes Öl legen, aufgehen lassen und

goldbraun frittieren. Polsterkartoffeln auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gefülltes Kaninchen mit Polsterkartoffeln anrichten, mit frittiertem Rosmarin garnieren. Dazu passt gemischter Blattsalat

Gefülltes Spitzkohlköpfchen mit Eifel-Kaninchen in Anis-Duft

Zutaten

1	Spitzkohl
4	Kaninchenrückenfilets
20 ml	Anisschnaps
	Salz
	Pfeffer
	Anispulver
1 Essl.	Schalottenwürfel
1 Essl.	Butter
1/2 Ltr.	Sahne
1/4 Ltr.	Crème fraîche
3 Essl.	Feingeschnittene Gemüse-Würfelchen, z.B. Von Karotten, Kohlrabi, Zucchini

Zubereitung

1. Große Spitzkohlblätter im Ganzen blanchieren
2. kleine Spitzkohlblätter in Streifen schneiden, mit Schalottenwürfeln und Butter dünsten, würzen
3. Kaninchenfilets in ein Zentimeter große Stücke schneiden
4. in Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer und Anis würzen, mit Anisschnaps und Sahne ablöschen
5. Kaninchen aus der Sahne nehmen
6. Sahne mit Crème fraîche zu einer Sauce einkochen
7. eine Suppenkelle mit den ganzen Blättern auslegen
8. Kaninchenfleisch mit den angebratenen Spitzkohlstreifen vermischen und in die Kelle einfüllen
9. Blätter fest zusammenfalten und auf ein gebuttertes Blech stürzen
10. für ca. 2 bis 3 Minuten in den ca. 200 Grad Celsius heißen Ofen geben
11. Gemüsewürfel kurz in der Sauce erwärmen
12. Dann die Kohlköpfchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen.

Gegrillte Kaninchenkeulen

Zutaten

2		Schalotten, fein gehackt
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
50	Gramm	Pfifferlinge oder Champignons, gehackt
1/2	Bund	Petersilie, gehackt
1	Essl.	Thymianblättchen
2		Kaninchenkeulen
6	Scheiben	Luftgetrockneter Speck (hauchdünn aufgeschnitten)
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl

Zubereitung

Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Pilze hinzufügen. Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie und Thymian untermischen.

Die Kaninchenkeulen entbeinen, dann zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Pilzmasse bestreichen. Die Rouladen in die Speckscheiben einwickeln. Das geht am besten, wenn man jeweils 3 Scheiben Speck eng aneinander legt, eine Roulade darauf gibt und vorsichtig aufrollt. Evtl. mit Zahnstocher fixieren, etwas platt drücken und auf dem Grill garen.

Gerard Depardieus Kaninchenterrine En Geleé

Zutaten

1/2	Gespaltener Kalbsfuß
1	Kaninchen, in 8 Stücke geteilt
1	Möhre, in Stückchen gehackt
1	Zwiebel, gewürfelt
4	Knoblauchzehen, grob gehackt
1	Zweig Thymian, frisch
1	Lorbeerblatt
500 ml	Weißwein, trocken
1/2 Teel.	Ganze Pfefferkörner
1/2 Teel.	Salz, plus etwas mehr, zum Abschmecken
1	Schalotte, sehr fein gehackt
	Fleur de sel
	Kerbel, als Garnitur

Zubereitung

1. Kalbsfuß gründlich spülen und im kochenden Wasser 3 min blanchieren. Nochmals abspülen und in einen großen Suppentopf geben. Kaninchenteile, Möhre, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt, Weißwein, Pfefferkörner und 1/2 Teel. Salz dazugeben. Mit Wasser auffüllen, bis alles 1 cm hoch mit Wasser bedeckt ist. Das ganze 2 Stunden nur simmern lassen, dabei den Topf nicht zudecken. Hin und wieder sorgfältig den Schaum abschöpfen, der sich auf der Oberfläche bildet.

2. Kaninchenteile aus dem Sud heben und abkühlen lassen. Brühe filtern, Kalbsfuß und andere feste Bestandteile entfernen. Brühe wieder in den Topf geben und kochen lassen, bis die Gesamtflüssigkeitsmengen auf 500 ml reduziert ist.

3. Zwischenzeitlich eine 1 Liter fassende schmale Terrinenform leicht ausfetten. Kaninchenfleisch sorgfältig von den Knochen lösen, dabei aufpassen, dass keine kleinen Knöchelchen übersehen werden. Das ausgelöste Fleisch in appetitliche kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, Schalottenwürfelchen untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in die Terrinenform umfüllen. Das Fleisch gut verteilen, die Oberfläche etwas eibenen, dabei aber das Fleisch nicht zusammendrücken. Es soll schön locker liegen. Mit der reduzierten Brühe auffüllen und das Fleisch gut bedecken. Terrine für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Zum Servieren mit einem Messer am inneren Terrinenrand entlangfahren und dann das ganze auf eine Platte stürzen. Falls das nicht klappt, die Terrinenform ganz kurz in heißes Wasser geben, dann nochmals stürzen. Terrine in Scheiben schneiden, leicht mit Fleur de Sel bestreuen, mit Kerbel garnieren.

Geschmorte Artischocken mit Kaninchenrücken im Speckmantel

Zutaten

1		Kaninchenrücken
2	Essl.	Tomatenmark mit Knoblauch
1	Essl.	Petersilie, gehackt
1	Essl.	Schnittlauchröllchen
1/2	Essl.	Thymianblättchen
		Salz, Pfeffer
6		Speckscheiben
20	ml	Rapsöl

		ARTISCHOCKEN
4		Artischockenböden, geputzt
1	Essl.	Schalottenwürfel
1/2	Essl.	Knoblauch, gehackt
2		Thymianzweige
1		Rosmarinzweig
20	ml	Noilly Prat
50	ml	Geflügelfond
		Salz, Pfeffer
30	Gramm	Butter
1	Essl.	Petersilie, gehackt
2		Tomaten, geschält, entkernt
		Und in Stifte geschnitten
		Salz, Pfeffer

		GARNITUR
		Petersilienblättchen,
		Gezupft

Zubereitung

Den Kaninchenrücken hohl auslösen. Den Kaninchenrücken mit dem Tomatenmark dünn bestreichen, mit den Kräutern bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen und fest einrollen. Die Speckscheiben flach nebeneinander auflegen und den gerollten Kaninchenrücken darauf legen. Das Ganze fest einrollen und mit Küchengarn binden. Das Rapsöl erhitzen und den Kaninchenrücken von allen Seiten darin kross anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

Die Artischockenböden in Ecken schneiden und in der Pfanne, in der zuvor der Kaninchenrücken angebraten wurde, goldbraun anbraten. Schalottenwürfel und Knoblauch begeben und kurz mitbraten. Thymian und Rosmarin zufügen, mit Noilly Prat und Geflügelfond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kaninchenrücken wieder darauf legen und im vorgeheizten Backofen bei 170 GradC ca. 25 Minuten garen. Den Kaninchenrücken aus der Pfanne nehmen, das Küchengarn entfernen und den Rücken in Scheiben schneiden.

In die Artischocken die Butter einrühren, Petersilie und Tomatenstifte zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Artischocken mit dem Kaninchen auf Teller anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.

Geschmorte Kaninchenkeule auf Schwarzwälder Schinkenbrägele und Glaciertem Gartengemüse

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
3	Essl.	Olivenöl zum Anschmoren
2		Schalotten, fein geschnitten
1/2	Stange	Staudensellerie, fein geschnitten
2-3		Petersilienstiele
1/4	Ltr.	Kaninchenfond Balsamico
500	Gramm	Festkochende Kartoffeln geschält und in -- Scheiben geschnitten
1		Zwiebel, fein gehackt
120	Gramm	Schwarzwälder Schinken in Streifen oder Würfeln
1	Essl.	Petersilie fein gehackt
		Majoran
		Schweinefett
		Butter
1	kg	Buntes Saisongemüse
	Etwas	Butter
		Frische Petersilie
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Von den Keulen das Fett wegschneiden, salzen, pfeffern und in einer Sauteuse mit Olivenöl anschmoren. Schalotten und Sellerie leicht anziehen und die Petersilienstiele zugeben, 20 Minuten schmoren lassen, dabei nach und nach mit dem Kaninchenfond glasieren.

Danach die Kaninchenkeulen zur Seite stellen, den Fond durch ein Sieb passieren, unter Rühren gekühlte Butterflocken einmontieren und mit einigen Spritzern Balsamico verfeinern.

Eisenpfanne mit Schweineschmalz und ein wenig Butter erwärmen, feingeschnittene Zwiebeln darin weich dünsten, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazu geben und unter öfterem Umwenden rösten, bis sie eine schöne gelbe Kruste haben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Schwarzwälder Schinkenwürfel

einschwenken, verfeinern mit Petersilie und Majoran.

Das Gemüse nach und nach im Salzwasser zur Hälfte garen und im kalten Wasser abschrecken. Vor dem Servieren das Gemüse mit der Butter und etwas Gemüsefond anschwenken und das Ganze mit Petersilie verfeinern.

Anrichten:

Schwarzwälder Schinken-Brägele auf der Mitte des Tellers platzieren, darauf die Kaninchenkeule geben und das Gemüse schön platzieren. Sauce über das Fleisch träufeln.

Geschmorte Kaninchenkeule in Barolo-Sauce

Zutaten

1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
2		Lorbeerblätter
1		Rosmarinzweig
2		Knoblauchzehen
1	klein.	Salbeizweig
2		Wacholderbeeren
1	Prise	Piment
4		Kaninchenkeulen a 250 g
700	ml	Barolo ersatzweise Bordeaux Oder Chianti classico
2	Essl.	Olivenöl
20	Gramm	Butterschmalz Salz Pfeffer
4	Scheiben	Parmaschinken
2	Essl.	Tomatenmark
1	Teel.	Kapern
4	groß.	Grüne Fleischoliven Ersatzweise
10	klein.	Grüne Oliven, entsteint

Zubereitung

Suppengrün und Zwiebel putzen, würfeln und zusammen mit Lorbeerblättern, Rosmarin, Knoblauchzehen, Salbei, Wacholderbeeren und Piment in eine große Schüssel geben. Kaninchen kalt abspülen, trockentupfen und dazugeben. Mit dem Rotwein begießen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Öl und Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Kaninchenkeulen aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Fett von allen Seiten braun anbraten. Etwas Marinade dazugießen und die Keulen mit je einer Scheiben Schinken bedecken. Bräter schließen und bei mittlerer Hitze 35-40 Minuten schmoren lassen, dabei nach und nach restliche Marinade dazugießen. Keulen herausnehmen und warm halten. Rosmarin, Salbei, Wacholderbeeren und

Lorbeerblätter aus dem Bratenfond entfernen und den Fond mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Sauce bei mittlerer Hitze im offenen Topf etwa 5 Minuten einkochen lassen. Tomatenmark, Kapern und gehackte Oliven dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce zu den Keulen reichen. Dazu: Möhrchen in Vino Santo geschmort und Bandnudeln oder italienisches Fladenbrot.

Geschmorte Kaninchenkeule in Estragon-Sauce

Zutaten

		Basilikum
2		Chicoree
1	Bund	Estragon
1		Kaninchenkeule
		Olivenöl
		Petersilie
		Pfeffer
		Salz
200	ml	Senf, grob
		Weißwein
		Zitronensaft
1		Zucchini

Zubereitung

Zubereitung: Kaninchenkeule mit Salz und Pfeffer würzen, mit groben Senf einreiben, in Estragon und Olivenöl anbraten. mit Weißwein ablöschen und mit Bratenfond und Estragon zu einer Sauce einkochen.

Chicoree halbieren, in Scheiben und Zucchini in schräge Scheiben schneiden, in Olivenöl grillen.

Zitronensaft, Olivenöl, gehacktes Basilikum und Petersilie, etwas Salz hinzugeben und in dieser Marinade öfter schwenken. Kaninchenkeule auf die eine Seite eines Tellers geben, die Sauce darüber, Chicoreescheiben sternförmig auf der anderen Seite auslegen mit den Zucchini-scheiben darauf garnieren.

Geschmorte Kaninchenkeule in Trauben-Leberwurstsauce

Zutaten

1		Kaninchenkeule
100	Gramm	Leberwurst
200	Gramm	Käsecracker
100	Gramm	Mandeln
2		Maiskolben
1		Orange
1		Zwiebel rot
1	Pack.	Weintrauben rot

Zubereitung

Die Zwiebel schälen, in Stücke schneiden und in Olivenöl mit 4 Knoblauchzehen anbraten. Die Kaninchenkeule würzen, zu den Zwiebelstücken geben und mit Rotwein auffüllen. Mit einem Deckel verschließen und köcheln lassen. 1/8 l. Weißwein mit einem Brühwürfel reduzieren, Sahne hineingeben und ein wenig von der Leberwurst vorsichtig unterrühren. Die Maiskörner vom Kolben lösen und in Butter angehen lassen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verfeinern. Das Maisgrün zu der Keule legen und wieder mit Rotwein auffüllen. Eine Handvoll Trauben schälen, entkernen und zur Leberwurstsauce geben. Die fertige Keule mit der Zwiebel und der Sauce auf einem Teller anrichten. Mit dem Mais und etwas frischer Petersilie garnieren.

Geschmorte Kaninchenkeule mit Couscous

Zutaten

80	Gramm	Rosinen
250	ml	Weißwein
50	Gramm	Mandelblättchen
2		Zitronen
2		Grüne Pfefferschoten
2		Rote Pfefferschoten
80	Gramm	Zwiebeln
2	Stangen	Zitronengras
1		Knoblauchknolle, jung
50	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
30	Gramm	Butterschmalz
4		Kaninchenkeulen
		Salz
		Pfeffer
		Koriander frisch gemörsert
400	ml	Kalbsfond
5		Kardamomkapseln
5		Sternanis
10		Gewürznelken
300	Gramm	Couscous
3		Zimtstangen
2	Kapseln	Safranfäden
5		Thymianzweige
2		Rosmarinzweige
2		Tomaten a 140 g
1/2	Bund	Koriandergrün
1/2	Bund	Glatte Petersilie
2	Teel.	Speisestärke
3	Essl.	Öl
30	Gramm	Butter kalt

Zubereitung

Rosinen in 100 ml Weißwein einweichen. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne

goldbraun rösten. Zitronen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Zitronen in Scheiben schneiden. Pfefferschoten längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen und die geputzten Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Knoblauchknolle vierteln. Schalotten und die Knoblauchzehen pellen und fein würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und rundherum ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett anbraten, Zitronengras und Knoblauchviertel dazugeben. Mit restlichem Wein auffüllen und einkochen lassen.

250 ml Kalbsfond mit Kardamom, 2 Sternanis und 5 Nelken aufkochen. Couscous in eine Schüssel geben. Den Gewürzfond durch ein Sieb zum Couscous gießen. Einmal umrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Zitrone, restliche Nelken und restlichen Sternanis, Zimt, Safran, Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben. Die Keulen darauflegen. Mit restlichem Fond auffüllen, zugedeckt in ca. 15 Minuten zu Ende garen. Tomaten kreuzweise einritzen, 30 Sekunden blanchieren, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. Koriandergrün und Petersilie abzupfen und getrennt fein hacken. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Pfefferschoten und eingeweichte Rosinen mit andünsten. Salzen und pfeffern. Couscous, Mandeln und Petersilie durchschwenken.

Das Fleisch herausnehmen, Die Sauce in einen kleinen Topf passieren, aufkochen, mit der Stärke binden. Die Butter zugeben, mit dem Schneidstab mixen, bis die Sauce sämig wird. Die Tomaten und Koriandergrün dazugeben. Keulen und Couscous mit der Sauce anrichten.

Geschmorte Kaninchenkeulen

Zutaten

2		Kaninchenkeulen
		Salz, Pfeffer
2		Zwiebeln
2	Essl.	Olivenöl
4		Knoblauchzehen
2		Lorbeerblätter
1	Stange	Zimt
3		Nelken
1/2	Teel.	Weißer Pfefferkörner
1		Unbehandelte Orange
1	Dose	Tomaten 400 g

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln abziehen und achteln. Die Orange abspülen, eine Orangenhälfte dünn abreiben und auspressen. Die andere Hälfte in dicke Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Bräter mit Deckel erhitzen und die Kaninchenkeulen darin von allen Seiten anbraten herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln und den ungeschälten Knoblauch und alle Gewürze im heißen Fett eine halbe Minute braten.

Die Tomaten mit ihrer Flüssigkeit und den Orangensaft zugießen, salzen und aufkochen. Orangenschale, Orangenscheiben und das Fleisch zugeben. Den Bräter schließen und bei mittlerer Hitze eine Stunde schmoren. Den Schmortsud mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geschmorte Kaninchenkeulen in Estragonrahm

Zutaten

- 1 klein. Möhre
- 5 cm Lauchstange von einer
- 1 klein. Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 2 Estragonzweige
- 2 Kaninchenkeulen a 200 g
- Salz
- Pfeffer f.a.d.M.
- 2 Essl. Öl
- 1 Essl. Estragonessig
- 125 ml Kalbsfond knapp, a.d.Glas
- 4 Essl. Sahne

BEILAGE

Nudeln

Zubereitung

Möhre schälen, Lauch halbieren, Knoblauch und Schalotte schälen und Alles in winzig kleine Würfelchen schneiden. Die Estragonblätter von Den Stielen zupfen, Stiele jedoch nicht wegwerfen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Kaninchenkeulen waschen, Trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einer Kasserolle mit feuerfesten Griffen erhitzen und die Keulen darin von Allen Seiten scharf anbraten. Die Hitze zurückschalten und das Vorbereitete Gemüse kurz mit anschwitzen. Mit Essig ablöschen, Kalbsfond und Sahne dazugießen, Kasserolle schließen und alles im Backofen ca. eine Stunde schmoren. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit Die Estragonstiele in den Schmorfond geben. Die Keulen herausnehmen Und mit Alufolie umhüllt warmhalten, die Estragonstengel wieder Herausfischen. Die Schmorflüssigkeit auf der Kochplatte noch einmal kurz durchkochen Lassen. Die abgezupften Estragonblätter untermischen und die Sauce, Falls nötig, mit Salz und Pfeffer noch einmal nachwürzen. Die Keulen Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Sauce begießen und mit bissfest Gekochten Nudeln servieren. Tip! Der stark aromatische Estragon verträgt sich nicht sehr gut Mit anderen Gewürzen und Kräutern - deshalb nur solo verwenden.

Geschmorte Kaninchenkeulen mit Couscous

Zutaten

80	Gramm	Rosinen
250	ml	Weißwein
50	Gramm	Mandelblättchen
2		Zitronen
4		Pfefferschoten grün und Rot
80	Gramm	Zwiebeln
2	Stangen	Zitronengras
1	Knolle	Junger Knoblauch
50	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
30	Gramm	Butterschmalz
4		Kaninchenkeulen
		Salz, Pfeffer
		Koriander (Mühle)
400	ml	Kalbsfond
5		Kardamomkapseln
5		Sternanis
10		Gewürznelken
300	Gramm	Couscous
3		Zimtstangen
2	Kapseln	Safranfäden
5	Stiele	Thymian
2	Zweige	Rosmarin
2		Tomaten (a 140 g)
1/2	Bund	Koriandergrün
1/2	Bund	Glatte Petersilie
2	Teel.	Speisestärke
3	Essl.	Öl
30	Gramm	Kalte Butter

Zubereitung

1. Rosinen in 100 ml Weißwein einweichen. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Zitronen so schälen, dass die weiße Haut vollständig

entfernt wird, Zitronen in Scheiben schneiden. Pfefferschoten längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen und die geputzten Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Knoblauchknolle vierteln. Schalotten und die 2 Knoblauchzehen pellen und fein würfeln.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen und rundherum ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. Zwiebeln im Bratfett anbraten, Zitronengras und Knoblauchviertel dazugeben. Mit dem restlichen Wein auffüllen und einkochen lassen.

3. 250 ml Kalbsfond mit Kardamom, 2 Sternanis und 5 Nelken aufkochen. Couscous in eine Schüssel geben. Den Gewürzfond durch ein Sieb zum Couscous gießen. Einmal umrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

4. Zitrone, restliche Nelken und restlichen Anis, Zimt, Safran, Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben. Die Keulen darauflegen. Mit restlichem Fond auffüllen, zugedeckt in ca. 15 Minuten zu Ende garen. Tomaten kreuzweise einritzen, 30 Sekunden blanchieren, abschrecken, vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. Koriandergrün und Petersilie abzupfen und getrennt fein hacken. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren.

5. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Pfefferschoten und eingeweichte Rosinen mit andünsten. Salzen und pfeffern. Couscous, Mandeln und Petersilie durchschwenken.

6. Das Fleisch herausnehmen. Die Sauce in einen kleinen Topf passieren, aufkochen, mit der Stärke binden. Die Butter zugeben, mit dem Schneidstab mixen, bis die Sauce sämig wird. Die Tomaten und das Koriandergrün dazugeben. Keulen und Couscous mit der Sauce anrichten.

Geschmorte Kaninchenkeulen mit Maronenpüree

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
2	Essl.	Olivenöl
375	ml	Grauburgunder
125	Gramm	Schalotten
4	Stangen	Staudensellerie
3		Dicke Karotten
4		Knoblauchzehen
6	Scheiben	Durchwachsener Speck
3		Lorbeerblätter
1	Zweig	Rosmarin
125	Gramm	Maronen geschält, Vakuumverpackt

MARONENPÜREE

500	Gramm	Geschälte Maronen
1/2	klein.	Sellerieknolle
375	ml	Fleischbrühe
1	Essl.	Butter
200	Gramm	Crème fraîche

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen salzen, pfeffern und in einen mit Olivenöl beträufelten Bräter legen. Den Grauburgunder dazugießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (keine Umluft!) eine gute Stunde garen. Die Schalotten pellen, den Sellerie putzen und in Scheiben schneiden. Die Karotten putzen, halbieren, in Stücke schneiden, die Knoblauchzehen schälen. Den durchwachsenen Speck in 3 Teile schneiden und alles nach 15 Minuten zu den Kaninchenteilen geben. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Lorbeerblätter, Rosmarin und die Maronen dazugeben.

Für das Maronenpüree, die Sellerieknolle schälen, in Stücke schneiden und zusammen mit den Maronen in einen Topf geben. Mit der Fleischbrühe begießen, zudecken und ca. 15 Minuten leicht kochen. Mit dem Schneidstab pürieren. Zum Schluss die Butter und die Crème fraîche daruntermischen. Das Maronenpüree zu den Kaninchenkeulen servieren.

Rezept von Christine Baumann aus Landau

Geschmorte Kaninchenkeulen mit Zucchini-Tomatengemüse

Zutaten

		FÜR DIE KANINCHENKEULEN	Zubereitung
4		Kaninchenkeulen	<p>1. Die Kaninchenkeulen würzen. Zwiebeln, Möhren und Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden.</p> <p>2. 4 tb Olivenöl erhitzen und die Keulen rundherum anbraten. Herausnehmen und mit Alufolie umhüllen. Restliches Olivenöl in den Bräter geben, Fenchelsamen und das Gemüse hinzufügen und mitanschwitzen. Mit Brühe ablöschen und einkochen lassen. Mit Rotwein ablöschen, Pfeffer , Thymianzweig und den Kräuterwürfel dazugeben, die Keulen darauflegen und zugedeckt bei schwacher Hitze auf der Kochplatte gar werden lassen.</p>
2		Zwiebeln	
1	klein.	Möhre	
80	Gramm	Knollensellerie	
100	ml	Olivenöl	
1	Teel.	Pfeffer, grob geschrotet	
1	Prise	Fenchelsamen	
80	ml	Chianti	
125	ml	Hühnerbrühe	
1	groß.	Thymianzweig	
1		Kräuterwürfel Basilikum-Thymian	<p>3. Zucchini in Scheiben schneiden. Die Tomaten in Spalten schneiden. Knoblauch fein zerdrücken.</p> <p>4. Das Olivenöl erhitzen und die Zucchini darin anbraten, Knoblauch und Tomaten dazugeben und vom Herd ziehen. Würzen und die feingeschnittenen Basilikumblätter und das Basilikumöl untermischen.</p>
ZUCCHINI- TOMATENGEMÜSE			
500	Gramm	Zucchini, möglichst klein	
6	groß.	Tomaten ,gehäutet, entkernt	
1	klein.	Knoblauchzehe	
2	Essl.	Olivenöl	
		Salz	
		Pfeffer, frisch gemahlen	
6		Basilikumblätter	
2	Essl.	Basilikumöl	

5. Die Keulen herausnehmen und kurz ruhen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und schaumig aufschlagen.

6. Die Keulen mit der Sauce überziehen und mit dem Gemüse anrichten. Dazu: Toskaner Weißbrot

Geschmortes Hauskaninchen

Zutaten

1		Kaninchen
		Cayennepfeffer
		Mehl
		Butterschmalz
1		Gemüsezwiebel
125	ml	Weißwein
188	ml	Hühnersuppe
2		Knoblauchzehen
188	ml	Obers
		Rosmarin
1		Unbehandelte Zitrone

Zubereitung

Kaninchen in Stücke teilen, waschen, trocken tupfen mit Salz und Cayennepfeffer einreiben und mit Mehl stäuben. Die Kaninchenteile in erhitztem Butterschmalz anbraten das Fleisch anschließend in einem Schmortopf oder eine Glasform mit Deckel legen, Zwiebel hacken und im Kaninchenbratfett andünsten mit Weißwein und Hühnersuppe ablöschen und zum Fleisch im Schmortopf geben geschälte ganze Knoblauchzehen dazugeben und bei 175 Grad zwei Stunden schmoren. Gehackten Rosmarin und Obers zum Fleisch geben, Zitronenschale darüber reiben, Zitronenscheiben auf das Fleisch legen. Zugedeckt etwa noch eine Stunde schmoren.

Geschmortes Kaninchen

Zutaten

1		Kaninchen (a 1,5-2 kg)
100	Gramm	Schalotten
6		Knoblauchzehen
5	Zweige	Rosmarin
250	Gramm	Möhren
250	Gramm	Staudensellerie
10	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Zerstoßenes Meersalz
8		Lorbeerblätter
		Schwarzer Pfeffer
200	ml	Weißwein
200	ml	Geflügelfond (a. d. Glas)
400	Gramm	Tomaten
425	Gramm	Weißer Bohnen a. d. Dose
1		Zitrone (unbeh.)
10	Blätter	Basilikum

Zubereitung

1. Den Kaninchenrücken mit einem schweren Messer zwischen den Keulen und den Vorderläufen herauslösen. Leber und Nieren unterhalb des Rückens ausschneiden. Alle Kaninchenteile von Sehnen und Fett befreien.

2. Schalotten und Knoblauch pellen. Schalotten halbieren, Knoblauch fein hacken. Die Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Möhren und Staudensellerie putzen, in 5 cm lange Stifte schneiden.

3. Die Kaninchenteile (außer Leber und Nieren) mit 1/5 des Olivenöls einstreichen und mit etwa der Hälfte von

Rosmarin, Knoblauch und Meersalz würzen.

4. Die gewürzten Kaninchenteile in der Hälfte des verbleibenden Olivenöls bei milder Hitze rundum anbraten. Die Lorbeerblätter dazugeben. Schalotten, Staudensellerie und Möhren kurz mitbraten. Mit Pfeffer würzen. Mit Weißwein und Fond auffüllen, ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad garen (Gas 3, Umluft nicht geeignet).

5. Die Tomaten halbieren, die Bohnen waschen, gut abtropfen lassen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden.

6. Nach 30 Minuten Tomaten, Bohnen, Leber, Nieren und Zitronenscheiben im Bräter verteilen. Den Rest von Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl über Tomaten, Leber und Nieren verteilen, 20 Minuten mitschmoren. Mit dem restlichen Meersalz und Pfeffer würzen.

7. Zum Servieren die Kaninchenteile und das Gemüse auf einer Platte anrichten oder in dem Bräter servieren und mit den Basilikumblättern garnieren.

Geschmortes Kaninchen (Rainer Sass)

Zutaten

1		Haus- oder Stallkaninchen
3		Schalotten
1		Fenchelknolle
4		Möhren
1		Staudensellerie
1		Limone
3	Zweige	Frischen Rosmarin
2		Chilischoten
1	Ltr.	Fleischbrühe
1/2		
200	ml	Weißweinessig
200	ml	Weißwein, trockener Riesling
	Etwas	Honig, mind. 1 EL
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kaninchen wie folgt zerteilen: Den Rücken mit Knochen und Halsansatz in 6 Teile hacken, die Keulen teilen und die Schulter ganz lassen. Alles leicht salzen, pfeffern und in Olivenöl braun anbraten. Aus dem Topf nehmen. Geputzte und in Streifen geschnittene Gemüse in den Topf geben und im Bratansatz wenden. Mit Brühe, Wein und Essig ablöschen. Chili und Rosmarin begeben.

Fleisch wieder dazu legen und bei geschlossenem Deckel mind. 1 Stunde schmoren lassen - das Fleisch sollte sich leicht vom Knochen lösen so kann die Schmorzeit auch schon mal 1 ½ Stunden betragen. Dann mit Limone und Honig abschmecken und servieren.

Als Beilage Apfelkompott, Kartoffelstampf und natürlich Weißwein.

Geschmortes Kaninchen 2

Zutaten

1	kg	Kaninchen zerlegt und
5/8		Küchenfertig
1	Pack.	Gurken & Marinier Gewürz
		Ausreichend für ca.2,5 kg
1/2	Ltr.	Buttermilch
750	Gramm	Rosenkohl
		Ersatzweise:
2	Pack.	- (300g) TK-Rosenkohl
		Salz
250	Gramm	Zwiebeln
30	Gramm	Butterschmalz
		schwarzer Pfeffer
1	Teel.	Thymian getrocknet
1/2	Ltr.	Klare Brühe Instant
2		Säuerliche Äpfel z.B. Roter Boskop
370	ml	Wild-Preiselbeeren Glas
125	ml	Wasser (1)

Zubereitung

Kaninchenteile waschen und trockentupfen. Wasser (1) und die Gewürzmischung aufkochen. Abkühlen lassen und mit der Buttermilch verrühren. Über das Kaninchen gießen und zugedeckt ca. 24 Stunden darin marinieren. Zwischendurch wenden.

Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren. Mit einer Schaumkelle herausheben.

Kaninchen aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenteile darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Zwiebeln zufügen, kurz anbraten und

mit Brühe ablöschen. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde schmoren.

Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Nach der Hälfte der Garzeit Rosenkohl und Äpfel zum Kaninchen geben und mitschmoren.

Preiselbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen und den saft auffangen. Kaninchen mit Salz, Pfeffer und Preiselbeersaft abschmecken.

Mit Preiselbeeren bestreuen und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Geschmortes Kaninchen an Rosmarinsauce

Zutaten

1		Kaninchenin Stücke zerlegt
		ODER
1,8	kg	Kaninchenstücke
1	Essl.	Scharfer Senf
1		Zwiebel fein gehackt
1		Karotte fein gehackt
100	Gramm	Speckwürfelchen
400	ml	Bouillon
400	ml	Rotwein
1	Zweig	Rosmarin
150	ml	Saucenrahm
150	Gramm	Champignons
20	Gramm	Butter
		Pfeffer

Zubereitung

Kaninchenstücke mit Senf einreiben.

Speckwürfelchen ohne Fettzugabe anbraten, aus der Pfanne nehmen.

Fleischstücke rundherum anbraten, Zwiebel begeben und dämpfen. Mit Bouillon und Wein ablöschen.

Speckwürfelchen und Karotten begeben und mit Pfeffer würzen. Alles während 30 Minuten sanft köcheln lassen.

Inzwischen die Pilze rüsten, waschen und in der Butter kurz dünsten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Sauce auf etwa 2 dl Flüssigkeit (bezogen auf Mengen für 4 Personen) einkochen lassen, sieben und wieder zurück in die Pfanne gießen. Saucenrahm beifügen, kurz aufkochen. Pilze begeben und die Sauce abschmecken.

Fleisch zur Sauce geben und erwärmen.

Geschmortes Kaninchen auf Mangold

Zutaten

1		Ganzes Kaninchen, In 6 Stücke geteilt
3/4	Ltr.	Trockener Weißwein
10		Backpflaumen
2		St Staudensellerie
2		Möhren
2		Petersilienwurzeln
2		St Lauch
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
5		Körner Piment
5		Körner schwarzer Pfeffer
5		Körner Koriander
2		Lorbeerblätter
3	Zweige	Frischer Thymian
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl
1	kg	Mangold
		Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
		Zitronensaft

Zubereitung

Das gesamte Gemüse waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden, die Backpflaumen halbieren. Das Gemüse dann kurz in etwas Olivenöl andünsten, salzen, pfeffern, mit dem Weißwein ablöschen, alle Gewürze und die Pflaumen dazu, alles einmal aufkochen. Die Kaninchenteile in eine Schüssel legen und mit der heißen Marinade auffüllen. (Falls nicht alles bedeckt ist, mit kochendem Wasser aufgießen). Abkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 24 Stunden marinieren. Zur Zubereitung die Kaninchenstücke aus der Marinade nehmen und sorgfältig mit Küchentuch abtrocknen. Von allen Seiten salzen, pfeffern und sanft in Olivenöl goldbraun anbraten. Dann die Stücke (bis auf den Rücken) in eine ofenfeste Form legen, die Marinade zum Kochen bringen und über das Kaninchen gießen, mit allem Gemüse. Die Form bei 100 Grad etwa 1 Stunde lang in den Ofen stellen, dann den Rücken hineinlegen und noch einmal 30 Minuten

im Ofen ziehen lassen.

Die Marinade durch ein Sieb abgießen, das Fleisch im abgeschalteten Ofen unter dem Gemüse warm halten. Die Marinade im offenen Topf auf die Hälfte einkochen, noch einmal abschmecken.

In der Zwischenzeit den Mangold waschen und putzen, in einzelne Blätter zerlegen, das Grün von den Stängeln abschneiden, diese in längliche Streifen schneiden, das Grün ebenfalls. Dann zunächst die Stängel in etwas Olivenöl andünsten, mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen, mit wenig Wasser im geschlossenen Topf etwa 10 Minuten vorsichtig dünsten. Danach das Grün hinzufügen, umrühren und alles zusammen noch einmal etwa 10 Minuten dünsten, bis die Stängel weich, aber noch bissfest sind. Zum Schluss mit etwas Muskat abschmecken.

Zum Servieren den Mangold in der Mitte des Tellers auslegen, Kaninchen darauf und mit einem Löffel Sauce übergießen. Wer Angst hat, nicht satt zu werden, serviert dazu in Butter geschwenkte Orecchiette (kleine Öhrchennudeln).

Geschmortes Kaninchen I

Zutaten

3	Bund	Suppengrün
2		Zwiebeln
1		Kaninchen (1,2 kg)
		Salz, Pfeffer
4	Essl.	Öl
3		Lorbeerblätter
1/2	Bund	Thymian
125	ml	Weißwein
125	ml	Wasser

Zubereitung

Suppengrün kleinschneiden, Zwiebeln würfeln. Kaninchen zerteilen, gründlich säubern, mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl anbraten, Filets herausnehmen.

Lorbeerblätter, Thymian und Gemüse zufügen. Weißwein und Wasser zugießen, im Ofen bei 200 °C ca. 30 Min. zugedeckt schmoren. Filets wieder zugeben, noch 10 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geschmortes Kaninchen II

Zutaten

1		Kaninchen küchenfertig
4		Kaninchenlebern
100	Gramm	Hühnerbrust
150	Gramm	Toastbrot
1/4	Ltr.	Milch
1	groß.	Zwiebel
3	Essl.	Butter
4		Eier
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Basilikum
3		Estragonblätter
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Muskatnuss frisch gerieben
6	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Schweinerippchen
100	Gramm	Sellerie
1		Möhre
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1		Knoblauchknolle ganz
2		Rosmarinzweige
2		Salbeizweige
2		Estragonzweige

Zubereitung

1. Kaninchen waschen und trockentupfen. Rippenknochen und Wirbelsäule auslösen und beiseite legen.

2. Hühnerbrust und Kaninchenlebern waschen, trockentupfen, kleinschneiden und in 2 Esslöffel Butter andünsten. Mit gehackten Kräutern durch den Fleischwolf drehen.

3. Brot entrinden, in lauwarmer Milch einweichen und ausdrücken. Gehackte Zwiebel in 1 Esslöffel Butter glasig dünsten, mit Brot, Fleischmasse und eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Die Innenseite des Kaninchens salzen, die Masse hineinfüllen. Die Bauchlappen nicht zu straff zunähen.

5. Öl in einem Bräter erhitzen, Kaninchenknochen und Schweinerippchen darin anbraten.

Kaninchen mit der Naht nach unten drauflegen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C 20 Minuten anbraten. Dann bei 180 °C 1 Stunde garen.

6. Gemüse putzen, grob zerkleinern und mit der ganzen Knoblauchknolle und den Kräutern nach 30 Minuten zum Kaninchen geben. Öfters wenden und mehrmals mit Wasser begießen.

7. Kaninchen und das Gemüse herausnehmen und warm stellen. 1/4 l Wasser zum Bratensatz gießen und einkochen lassen. Sauce durchpassieren und zum Kaninchen reichen.

*Geschmortes Kaninchen in Weißwein mit Schokolade**

Zutaten

60	Gramm	Schmalz
125	Gramm	Frischer Schweinespeck
1		Kaninchen, in 8 Portionen
		Zerteilt
		Salz
		Pfeffer
12		Zwiebeln
10	Gramm	Mehl
125	ml	Rotwein
1/2	Ltr.	Wasser
1	klein.	Lorbeerblatt, zerrieben
50	Gramm	Blanchierte Mandeln, Gemischt mit Pinienkernen (zerstoßen)
2	Teel.	Feingeriebene ungesüßte Kochschokolade

Zubereitung

Das Schmalz in einer schweren, 4-5 l fassenden Kasserolle zerlassen und den gewürfelten Schweinespeck hinzufügen. Unter häufigem Rühren bei mäßiger Hitze braten, bis alles Fett ausgelassen ist und die Würfel knusprig braun sind. Mit einem Schaumlöffel den Speck zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen.

Die Kaninchenstücke mit Küchenkrepp gut abtrocknen. Mit reichlich Salz und einer Prise Pfeffer würzen. Die Portionen in das in der Kasserolle verbliebene Fett geben und gut anbraten, wobei man die Stücke mit einer Zange wendet und die Hitze so reguliert, dass

sie rasch und gleichmäßig bräunen ohne anzubrennen. Die Pfanne nicht überfüllen falls nötig, das Kaninchen in zwei Arbeitsgängen braten. Wenn die Teile braun sind, werden sie auf einen Teller gelegt.

Die Zwiebeln in die Kasserolle geben und anbraten, wobei man die Kasserolle gelegentlich schüttelt, damit sie möglichst gleichmäßig bräunen. Mit einem Schaumlöffel die Zwiebeln auf den Teller zu den Kaninchen legen. Bis auf eine dünne Schicht alles Fett aus der Kasserolle abgießen und das Mehl hineinrühren. Ungefähr 1 Minute auf dem Feuer lassen, bis das Mehl leicht begrünt ist. Mit Wein und Wasser ablöschen und bei starker Hitze aufkochen lassen, wobei man den an Boden und Seiten der Kasserolle haftenden Bratensatz untermengt. Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian und die aufgehobenen Schweinegerieben sowie die Kaninchenstücke hineingeben, auf niedrige Flamme stellen und fest zudecken. Ohne Unterbrechung 30 Minuten schwach kochen lassen.

Unterdessen in einem Mörser mit einem Stößel oder dem Rücken eines großen Löffels Mandeln, Pinienkerne und Schokolade miteinander zerreiben. Zusammen mit den Zwiebeln in die Kasserolle geben, gut umrühren und wieder zudecken. Weitere 30 Minuten schwach kochen lassen, bis das Kaninchenfleisch weich genug ist, dass es sich mit der Spitze eines scharfen Messers leicht anstechen läßt. Abschmecken. Sogleich in der Kasserolle servieren.

Geschmortes Kaninchen in Weißweinsauce

Zutaten

1		Kaninchen 1-1,5 kg
1	Tasse	Weißwein, herb
2	Essl.	Weißweinessig
1/4	Tasse	Olivenöl
1		Zwiebel
1/2	Teel.	Thymian getrocknet
1		Lorbeerblatt zerrieben
2	Teel.	Petersilie zerhackt
1/2	Teel.	Salz
		schwarzer Pfeffer a.d.M.
125	Gramm	Magerer, gesalzener Speck, Gewürfelt
2	Tassen	Wasser
1	Essl.	Butter
14		Zwiebeln
3	Essl.	Schalotten kleingeschnitten
1/2	Teel.	Knoblauch kleingehackt
2	Essl.	Mehl
1	Tassen	Fleischbrühe
1/2		
1		Bougüt garni bestehend aus
4		Petersilienstengeln Und einem Lorbeerblatt Zusammengebunden

Zubereitung

Das Kaninchen wird unter fließendem Wasser gewaschen und mit Küchenkrepp abgetrocknet und in serviergerechte Stücke geschnitten. In einem flachen, feuerfesten Geschirr oder in einer Kasserolle verrührt man die Hälfte des Weines, die Hälfte des Weinessigs, Olivenöl, die in Scheiben geschnittne Zwiebel, Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer Marinade. Darin lässt man das Kaninchen 6 Stunden bei Zimmertemperatur oder 12-24 Stunden im Kühlschrank. Mehrfach

umwenden.

Die Speckwürfel werden 5 Minuten im Wasser gekocht, dann abgossen und mit Küchenkrepp trockengetupft. In einer schweren Pfanne von 25-30 cm Durchmesser zerlässt man auf mäßiger Hitze die Butter und brät darin die Speckwürfel an, bis sie knusprig und goldbraun sind. Den Speck stellt man beiseite und gießt das meiste Fett in eine Schüssel auf dem Boden der Pfanne bleibt gerade in leichter Fettfilm zurück. Darin brät man die gewürfelten Zwiebeln an und gibt sie dann in eine Schüssel.

Nun das Kaninchen aus der Marinade nehmen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Die Marinade aufheben. Die Kaninchenteile werden in der Pfanne angebraten - falls nötig mit zusätzlichem Fett - und dann in eine schwere 2 bis 3 Liter fassende, feuerfeste Kasserolle gelegt. Aus der Pfanne gießt man fast alles Fett ab, gibt die Schalotten und den Knoblauch hinein und dünstet sie unter ständigem Rühren 2 Minuten lang. Mit dem Mehl bestäuben und auf schwacher Hitze 1 Minute weiterrühren. Vom Feuer nehmen und den restlichen Wein sowie die Fleischbrühe zugießen. Auf mäßiger Hitze lässt man unter Rühren so lange kochen, bis die Sauce dickt. Dann gießt man sie über das Kaninchen, fügt bougüt garni, Marinade und angebratene Speckwürfel dazu. Den Backofen auf 180oC vorheizen.

Das Stew wird auf dem Herd zum Kochen gebracht und auf dem mittleren Einschub des Backofens 40 Minuten gegart. Danach rührt man behutsam die Zwiebeln dazu und brät 20 Minuten weiter, bis das Kaninchen zart ist, wenn man mit der Spitze eines scharfen Messers hineinsticht. Kurz vor dem Servieren rührt man den restlichen Weinessig in die Sauce, schmeckt ab und trägt in der Kasserolle auf.

Geschmortes Kaninchen mit Backpflaumen

Zutaten

1		Kaninchen, ca. 2 Kg
24		Backpflaumen
1	Bund	Schalotten
150	Gramm	Bauspeck, geräuchert In Würfel geschnitten
500	ml	Weißwein, trocken
2	Essl.	Schweineschmalz
300	Gramm	Sahne
2		Karotten
1		Zitrone
		Thymian, getrocknet
		Pfeffer, geschrotet

Zubereitung

Die Backpflaumen ohne Kern in sehr starkem schwarzen Tee (Earl Grey) 2 Stunden einweichen. Das Kaninchen zerteile ich jedes Bein einzeln und den Rücken in 3 Teile. Die Fleischlappen links und rechts an den Rippen werden abgetrennt. Nun gebe ich das Schmalz in einen ovalen Bräter und lasse darin den gewürfelten Speck aus. Dann kommen die 8 Kaninchenteile hinein und werden langsam und vorsichtig angebraten.

Dabei gut salzen und den geschroteten Pfeffer dazu geben. Das dauert ca. 20 Min. Die Stücke sollen hellbraun werden immer wieder herumdrehen. Die Schalotten habe ich schon geschält aber nicht zerschnitten, die Karotten gewaschen und gewürfelt. Nun Thymian dazu, Schalotten und Karotten mit anrösten lassen. Nun nehme ich die Rückenstücke heraus, da sie schneller gar sind wie die Keulen und lege sie 1/2 Stunde bevor alles gar ist wieder hinein. Dann den Wein hinein! Das Fleisch sollte bis zur Hälfte mit Wein bedeckt sein. Deckel drauf und in den mit 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und auf 180 Grad zurück drehen. Jetzt braucht das Kaninchen ca. 1 « Stunden bis es gar ist.

Während der Bräter im Ofen steht sehe ich alle 20 Min. nach, was in ihm passiert.

Dabei wende ich die Fleischstücke, gieße evtl. Wein nach. Beim 2. Male, also nach 40 Min. Garzeit lege ich die abgetropften Pflaumen dazu und gieße die Sahne an. Abschmecken - wahrscheinlich salzen und pfeffern -Deckel wieder drauf und zurück in den Ofen. Ob sich die Flüssigkeit im Bräter nun von selbst reduziert oder ob ich die letzten 15 Min. ohne Deckel schmoren lassen muss oder zum Schluss auf dem Herd einkochen lassen - muss ich Vorort entscheiden, das lässt sich nicht genau voraussagen. Meistens wird die Verfeinerung der Sauce auf dem Herd erfolgen. Etwas Zitronensaft, den ich hinein träufle, etwas Sahne oder Wein, salzen und pfeffern - das Finale entscheidet ob die Sauce gut super gut - oder irre gut wird.

Mein Kaninchen ist fertig.

Zu meinem Kaninchen reiche ich schmale Bandnudeln- Eierbandnudeln!
Dazu trinke ich einen Rotwein Beaujolais oder einen leichten Burgunder.

Geschmortes Kaninchen mit Bohnen und Püree

Zutaten

1	kg	Kaninchenteile
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Öl evtl. mehr
2		Zwiebeln (1)
1	Teel.	Thymian
1	Teel.	Rosmarinnadeln oder
1		- Rosmarinzweig
1/4	Ltr.	Weißwein
1/2	Ltr.	Brühe
600	Gramm	Kartoffeln, mehligkochend
450	Gramm	TK-Bohnen
1		Zwiebel (2)
1	Essl.	Butter oder Margarine (1)
		Bohnenkraut
1/2		Zitrone
1	Prise	Zucker
1/4	Ltr.	Milch
2	Essl.	Butter oder Margarine (2)
1	Prise	Muskat

Zubereitung

Kaninchenteile säubern, waschen und abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und portionsweise in einem großen Topf in Öl langsam anbraten. Zwiebeln (1) abziehen, hacken und zuletzt mit andünsten. Das Fleisch in den Topf zurückgeben, mit Thymian und Rosmarin würzen. Wein und nach und nach etwas Brühe hinzufügen. Zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden schmoren.

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Bohnen antauen, Zwiebel (2) abziehen, hacken. In Butter oder Margarine (1) andünsten. Bohnen, etwas Wasser, Salz, Pfeffer und Bohnenkraut zufügen und zugedeckt gar dünsten. Die Bratensauce mit abgeriebener Zitronenschale und -saft und evtl. Zucker abschmecken.

Kartoffeln abgießen, stampfen oder durch die Presse drücken. Mit heißer Milch und Butter oder Margarine verrühren, mit Muskat würzen.

Geschmortes Kaninchen mit Kräutern

Zutaten

1		Kaninchen küchenfertig
4		Kaninchenlebern
100	Gramm	Hühnerbrust
150	Gramm	Toastbrot
1/4	Ltr.	Milch
1	groß.	Zwiebel
3	Essl.	Butter
4		Eier
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Basilikum
3		Estragonblätter
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Muskatnuss frisch gerieben
6	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Schweinerippchen
100	Gramm	Sellerie
1		Möhre (Karotte)
1	Bund	Frühlingsswiebeln
1		Knoblauchknolle ganz
2		Rosmarinzweige
2		Salbeizweige
2		Estragonzweige
1/4	Ltr.	Wasser

Zubereitung

Kaninchen waschen und trockentupfen. Rippenknochen und Wirbelsäule auslösen und beiseite legen.

Hühnerbrust und Kaninchenlebern waschen, trockentupfen, kleinschneiden und in 2/3 der Butter andünsten. Mit gehackten Kräutern durch den Fleischwolf drehen.

Brot entrinden, in lauwarmer Milch einweichen und ausdrücken. Gehackte Zwiebel in der restlichen Butter glasig dünsten, mit Brot, Fleischmasse und eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Innenseite des Kaninchens salzen, die Masse hineinfüllen. Die Bauchlappen nicht zu straff zunähen.

Öl in einem Bräter erhitzen, Kaninchenknochen und Schweinerippchen darin anbraten. Kaninchen mit der Naht nach unten

drauflegen und im vorgeheizten Ofen bei 220 oC 20 Minuten anbraten. Dann bei 180 oC eine Stunde garen.

Gemüse putzen, grob zerkleinern und mit der ganzen Knoblauchknolle und den Kräutern nach 30 Minuten zum Kaninchen geben. Öfters wenden und mehrmals mit Wasser begießen.

Kaninchen und das Gemüse herausnehmen und warm stellen. Wasser zum Bratensatz gießen und einkochen lassen. Sauce durchpassieren und zum Kaninchen reichen.

Geschmortes Kaninchen mit Oliven und Tomaten auf Bandnude

Zutaten

1	kg	Kaninchen küchenfertig
13/16		
4		Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
40	Gramm	Margarine
400	ml	Wildfond Fertigprodukt
125	ml	Ros'wein
		Salz
		Pfeffer
1		Rosmarinzweig
100	Gramm	Getrocknete Tomaten in Öl
250	Gramm	Brechbohnen
100	Gramm	Schwarze Oliven
250	Gramm	Grüne Bandnudeln
3	Essl.	Schlagsahne
2	Essl.	Heller Soßenbinder

Zubereitung

Kaninchen waschen, trockentupfen und in 6 bis 8 Teile hacken. Zwiebeln und Knoblauch pellen und würfeln.

Margarine erhitzen und die Kaninchenteile darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls darin anbraten. Mit Wildfond und Ros'wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarin zufügen. Zugedeckt 60 Minuten garen.

Tomaten in Streifen schneiden. Bohnen waschen, putzen und klein schneiden. Beides zusammen mit den Oliven zum Kaninchen geben und weitere 15 Minuten schmoren.

Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser 10 bis 12 Minuten garen. Auf ein Sieb geben, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Sahne und Soßenbinder in den Bratenfond rühren und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Mit den Nudeln zum Kaninchen anrichten

Geschmortes Kaninchen mit Paprika

Zutaten

4		Kaninchenkeulen a 200g
200	Gramm	Schalotten oder
200	Gramm	- keine Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1	Essl.	Öl
		Salz
		weißer Pfeffer
1	Essl.	Klare Brühe Instant
		Edelsüß-Paprika
500	Gramm	Kartoffeln
1		Rote Paprikaschote
1		Grüne Paprikaschote
1		Gelbe Paprikaschote
		Salbeiblätter
1	klein.	Rosmarinzweig
1	Essl.	Zitronensaft evtl. mehr
1/2	Ltr.	Wasser

Zubereitung

Kaninchenkeulen waschen und trockentupfen. Schalotten oder Zwiebeln und Knoblauch schälen. Knoblauch in Scheiben schneiden. Zwiebeln evtl. halbieren.

Öl in einem Bräter erhitzen. Kaninchenkeulen darin rundherum braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten oder Zwiebeln und Knoblauch zufügen und anbraten. Mit Wasser ablöschen. Brühe darin auflösen und aufkochen. Mit Paprika würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren.

Inzwischen kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser etwa 25 Minuten kochen. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kräuter waschen, trockenschütteln. Etwas zum Garnieren beiseite legen, restliche Kräuter grob hacken. Kräuter und Paprika ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Kaminchenkeulen geben. Alles fertigschmoren.

Kaninchen und Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit übrigen Kräutern garnieren. Salzkartoffeln dazureichen.

Geschmortes Kaninchen mit Polenta

Zutaten

1,2 kg Kaninchen in
Ragoutstücken

BEIZE

1 mittl. Zwiebel
2 Knoblauchzehen bis 1/2
mehr
1 Lorbeerblatt
2 Nelken bis 1/2 mehr
1 Zweig Rosmarin, frisch bis
Doppelte Menge
Oder
1 Teel. Getrocknet
300 ml Rotwein
300 ml Wasser
100 ml Rotweinessig
150 Gramm Zwiebeln
250 Gramm Rüebl
200 Gramm Knollensellerie
1 Essl. Erdnussöl
200 ml Beize
100 ml Rotwein
1 Dose Pelati (netto 400 g)
1 Bouillonwürfel
150 Gramm Frische Champignons
1 Dose Steinpilze (abgetropft 100
G)
1 Zweig Rosmarin, frisch oder
1/2 Teel. Getrocknet
Pfeffer
Salz

POLENTA

1,2 Ltr. Bouillon
250 Gramm Mais-Grieß Bramata

Zubereitung

Das vom Metzger in Ragoutstücke geschnittene Fleisch in ein hohes Gefäß geben. Für die Beize die Zwiebel und den Knoblauch schälen, in grobe Stücke schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt, den Nelken und dem Rosmarin zum Fleisch geben. Den Rotwein, das Wasser und den Essig zum Fleisch gießen (Fleisch muss vollständig bedeckt sein), Gefäß Zudecken und 2 Tage an einen kühlen Ort stellen. Fleisch dabei 1-2 mal Wenden. Für die Zubereitung das Fleisch aus der Beize nehmen (2 dl der Beize Aufbewahren) und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden. Die Rüebli und den Sellerie schälen, in zirka 1,5 cm große Würfel schneiden. Das Öl im Bratpfanne erhitzen. Das Fleisch darin rundum kräftig anbraten, herausnehmen. Die Zwiebeln, Rüebli- und Selleriewürfel im Bratpfond andämpfen, mit Beize und Rotwein ablöschen. Die Pelati mit der Gabel zerdrücken, mit dem Bouillonwürfel und dem Rosmarin zufügen. Das Fleisch zurück in die Pfanne geben und zugedeckt bei kleiner Hitze zirka 50 Minuten schmoren lassen. Für die Polenta die Bouillon aufkochen lassen, den Mais-Grieß im Sturz beifügen, unter öfterem Rühren bei kleiner Hitze zirka 30 Minuten kochen lassen. Die Champignons putzen, in grobe Stücke schneiden. Die Steinpilze abtropfen lassen, etwas kleiner schneiden. Pilze zum Fleisch geben und weitere 10 Minuten kochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, zusammen mit der Polenta servieren. Pro Person ca. 3325 kJ/795 kcal Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten (+2 Tage Marinierzeit) Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Geschmortes Kaninchen mit Salbei und Polentagnocchi

Zutaten

1	Prise	Salz
		Pfeffer a.d.M.
1		Kaninchen, zerlegt
100	ml	Olivenöl
4		Koblauchzehen, gehackt
6	Essl.	Olivenöl zum Anbraten
50	Gramm	Räucherspeck
100	Gramm	Perlzwiebeln
200	Gramm	Möhren
1	Stange	Lauch
1	Zweig	Rosmarin
	Etwas	Thymian
	Etwas	Salbei
500	ml	Weißwein, trocken
1	Teel.	Pfefferkörner

FÜR DIE POLENTAGNOCCHI

500	ml	Milch
30	Gramm	Butter
	Etwas	Salz
30	Gramm	Parmesan
	Etwas	Muskatnuss
125	Gramm	Polentamehl
2		Eigelbe
30	Gramm	Butter für die Pfanne
1	Prise	Salz
40	Gramm	Parmesan, geriebener

Zubereitung

1. Kaninchenkeulen, Rücken und Läufe mit der Olivenöl-Knoblauchmischung marinieren, Rücken mit den Bauchlappen mit Hilfe eines Küchengarns zur Roulade zusammenbinden. 2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kaninchenteile hineingeben, von allen Seiten anbraten. 3. Räucherspeck, Möhren und Lauch in Würfel schneiden, zusammen mit den Perlzwiebeln zugeben, kurz mitbraten. 4. Rosmarinzweig, Thymian, Salbei zugeben, mitbraten. 5. Mit Weißwein auffüllen, salzen, pfeffern, mit einem Deckel verschließen, 25 - 30 Minuten weich dünsten, abschmecken. 6. Für die Polentagnocchi Milch mit Butter, Salz, Parmesan und Muskatnuss aufkochen, Polentamehl zugeben, nochmals aufkochen, bis sich ein dicklicher Brei bildet, Eigelbe schnell und gut unterrühren. 7. Brei ca. 1 cm dick zwischen zwei Klarsichtfolien ausrollen, kurz auskühlen lassen. 8. Halbmonde ausstechen. 9. Eine Pfanne mit Butter auspinseln, Polentahalbmonde hineingeben, Parmesan darüberstreuen, ca. 5 Minuten im Backofen unter dem Backofengrill überbacken.

Geschmortes Kaninchen mit Wacholder

Zutaten

		KANINCHEN
1		Junges Kaninchen (ca. 1,5 kg)
		Feines Meersalz
		Pfeffer aus der Mühle
10	Gramm	Butter
1-2	Essl.	Olivenöl
1	Prise	Brauner Zucker
1/2		Orange den Saft
3/4	Ltr.	Geflügelfond ca.
5-6		Wacholderbeeren, leicht angedrückt
2	Streifen	Unbehandelte Orangenschale

		GEMÜSE
800	Gramm	Gemischtes, junges Gemüse der Saison (z.B. zarte Erbsen ca. Zuckerschoten, Karotten, kleine Zwiebeln, Spinat- Oder Mangoldblätter, Saubohnen)
		Meersalz
20	Gramm	Butter
		Pfeffer aus der Mühle

		FERTIGSTELLUNG
		Feines Meersalz
		Pfeffer aus der Mühle
60	Gramm	Butter
50	Gramm	Sahne
2-3	Essl.	Geschlagene Sahne

Zubereitung

Kaninchen:

Vom Kaninchen die Vorder- und Hinterläufe abschneiden und am Gelenk in zwei teilen. Bauchlappen vom Rücken abschneiden, jeden Bauchlappen längs in 2 Streifen schneiden und diese zu Knoten binden. Das Rückenfleisch entlang der Knochen auslösen. Knochen grob hacken. Die ausgelösten Rückenfilets beiseite legen.

Schulter - und Keulenstücke und Bauchlappen salzen, pfeffern und zusammen mit den Knochen in einem Schmortopf in Butter und Olivenöl mit einer Prise Zucker von allen Seiten gut anbraten bzw. karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen und soviel Geflügelfond angießen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Wacholder und Orangenschale einlegen und das Ganze bei milder Hitze bedeckt 1 Stunde schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Vorder- und Hinterläufe und Knoten aus dem Topf nehmen und den Fond durch ein feines Sieb passieren.

Gemüse:

Gemüse je nach Gemüseart putzen oder schälen, waschen und in mundgerechte Scheiben oder Stücke schneiden. Nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest garen, in eiskaltem Salzwasser abschrecken, abgießen, gut abtropfen lassen und ggf. noch zwischen zwei Lagen Küchenpapier trocknen. Das Gemüse vorm Servieren in einer Pfanne bei milder Hitze in der Butter langsam erwärmen und leicht salzen und pfeffern.

Fertigstellung:

Für die Sauce 2/3 des Kaninchenfonds in einem kleinen Topf auf gut die Hälfte einkochen lassen. Sahne dazugeben und 40 g Butter in kleinen Stückchen hineinmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschmorten Kaninchenstücke im restlichen Kaninchenfond erwärmen.

Kaninchenrücken salzen und pfeffern. 20 g Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen, Kaninchenrücken einlegen und von allen Seiten in 4 - 5 Minuten rosa braten. Die Pfanne vom Herd nehmen, das Fleisch darin noch kurz ruhen lassen und schräg in knapp 1 cm breite Scheiben schneiden.

Zum Anrichten jeweils ein Stück Schulter und Keule, einen Bauchlappenknoten und 2 - 3 Rückenscheiben zusammen mit etwas Gemüse auf vorgewärmte Teller anrichten. Zum Schluss geschlagene Sahne in die Sauce geben, mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen und um das Fleisch gießen.

Geschmortes Kaninchen mit Zimt und Zitrone

Zutaten

2	kg	Kaninchen
		Salz
		Pfeffer
3	Essl.	Öl
4		Knoblauchzehen
2	Bund	Petersilie
3		Zitronen
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Paprikapulver
3	Essl.	Pinienkerne

Zubereitung

Kaninchen in Portionsstücke zerlegen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl erhitzen, Kaninchenteile darin rundrum anbraten.

Knoblauchzehen schälen, durch die Presse zum Kaninchen drücken. Petersilie abbrausen, von den Stengeln zupfen, grob hacken, zufügen. Ein Drittel der Zitronen auspressen, Saft zum Kaninchen geben. Den Rest der Zitronen in Scheiben schneiden, in die Pfanne geben.

Zimt und Paprika über das Fleisch stäuben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten schmoren.

Danach die Sauce abschmecken, und falls nötig nachwürzen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.

Die Kaninchenteile mit Zitronenscheiben auf einer Platte anrichten, mit den Pinienkernen bestreuen.

Dazu passt frisches Stangenweißbrot.

Geschmortes Kaninchen zu

Zutaten

- 100 Gramm Zwiebeln
- 50 Gramm Durchwachsener
Räucherspeck
- 2 kg Kaninchen küchenfertig
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Essl. Rosmarin frisch oder
Getrocknet
- 1 Essl. Öl
- 1/2 Ltr. Gemüsebrühe Instant
- 1 kg Butter oder Margarine
- 3 Essl. Honig
- 100 Gramm Schlagsahne
- 3 Essl. Madeira
- 1/2 Teel. Senf mild
- Glatte Petersilie

Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Speck fein würfeln, einen Bräter geben und Bräunen. Speckwürfel aus dem Bräter nehmen. Kaninchen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl zu Speckfett geben und erhitzen. Kaninchen darin von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln zufügen und kurz mit anrösten. Speck wieder in den Bräter geben. Kaninchenteile mit dem Rosmarin bestreuen. Brühe zugeben und alles im geschlossenen Bräter bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 60 Minuten schmoren. Inzwischen die Möhren waschen, schälen und in Stifte schneiden. In wenig gesalzenem Wasser 5 bis 8 Minuten dünsten. Fett und Honig in einer Pfanne erhitzen und die gut abgetropften Möhren darin schwenken. Kaninchen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Sahne in die Soße geben und etwas einkochen lassen. Soßenbinder einrühren und nochmals aufkochen. Soße mit Madeira, etwas Senf und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchen mit den Möhren und etwas Soße auf einer großen Platte anrichten. Restliche Soße extra reichen. Kaninchen mit Petersilie garnieren. Dazu schmecken Spätzle besonders gut.

Geschmortes Kaninchen zu Glasierten Möhren und Spätzle

Zutaten

100	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
2	kg	Kaninchen küchenfertig Salz weißer Pfeffer
1	Essl.	Rosmarin frisch oder Getrocknet
1	Essl.	Öl
1/2	Ltr.	Gemüsebrühe Instant
1	kg	Butter oder Margarine
3	Essl.	Honig
100	Gramm	Schlagsahne
3	Essl.	Madeira
1/2	Teel.	Senf mild Glatte Petersilie

Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Speck fein würfeln, in einen Bräter geben und Bräunen. Speckwürfel aus dem Bräter nehmen.

Kaninchen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl zum Speckfett geben und erhitzen.

Kaninchen darin von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebeln zufügen und kurz mitanrösten. Speck wieder in den Bräter geben.

Kaninchenteile mit dem Rosmarin bestreuen. Brühe zugeben und alles im

geschlossenen Bräter bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 60 Minuten schmoren.

Inzwischen die Möhren waschen, schälen und in Stifte schneiden. In wenig gesalzenem Wasser 5 bis 8 Minuten dünsten. Fett und Honig in einer Pfanne erhitzen und die gut abgetropften Möhren darin schwenken.

Kaninchen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Sahne in die Soße geben und etwas einkochen lassen. Soßenbinder einrühren und nochmals aufkochen.

Soße mit Madeira, etwas Senf und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchen mit den Möhren und etwas Soße auf einer großen Platte anrichten. Restliche Soße extra reichen.

Kaninchen mit Petersilie garnieren. Dazu schmecken Spätzle besonders gut.

Geschmortes Wildkaninchen

Zutaten

1		Wildkaninchen
		-- in Teilen zerlegt
1	Essl.	Mehl
80	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
50	Gramm	Möhren
50	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Frühlingszwiebeln
4	Essl.	Olivenöl
125	ml	Weißwein
1/2	Ltr.	Brühe
		Salz, Pfeffer, Muskat
		Petersilie
		Rosmarin
		Thymian
		Oregano

FÜR DAS RISOTTO

50	Gramm	Getrocknete Steinpilze
60	Gramm	Zwiebeln
80	Gramm	Butter
300	Gramm	Reis
150	ml	Weißwein
800	ml	Brühe
		Kurkuma
		Petersilie
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schalotten, Knoblauch und Möhren schälen. Sellerie und Frühlingszwiebeln putzen. Alles klein würfeln. Das Öl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum kräftig anbraten und herausnehmen. Das Gemüse bis auf den Knoblauch im verbliebenen Öl anschwitzen. Kaninchenteile wieder einlegen, den Knoblauch hinzufügen und mit dem Wein ablöschen. Die Gewürze darüber streuen, alles im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 200 Grad schmoren.

Etwas Brühe angießen und die Kräuter einstreuen. Weitere 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. Dabei häufig mit dem Schmorfond begießen. Nach 40 Minuten Garzeit herausnehmen und servieren.

Die getrockneten Steinpilze etwa 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. In einer Kasserolle 40 g Butter zerlassen und die gehackte Zwiebel sowie die gehackten Pilze hell anschwitzen.

Den Reis dazu und bei starker Hitze rühren, bis die Körner glasig sind. Den

Wein angießen und unter Rühren etwas einkochen lassen.

Nach und nach den erhitzten Fond zugießen und rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und den Risotto 15 bis 18 Minuten fertig kochen und 20 g Butter untermischen.

In einer Pfanne die restlichen Pilze kurz anbraten und zu dem Reis dazugeben.

Geschmortes Wildkaninchen mit Steinpilzrisotto

Zutaten

1		Wildkaninchen
		-- in Teilen zerlegt
1	Essl.	Mehl
80	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
50	Gramm	Möhren
50	Gramm	Sellerie
50	Gramm	Frühlingszwiebeln
4	Essl.	Olivenöl
125	ml	Weißwein
1/2	Ltr.	Brühe
		Salz, Pfeffer, Muskat
		Petersilie
		Rosmarin
		Thymian
		Oregano

FÜR DAS RISOTTO

50	Gramm	Getrocknete Steinpilze
60	Gramm	Zwiebeln
80	Gramm	Butter
300	Gramm	Reis
150	ml	Weißwein
800	ml	Brühe
		Kurkuma
		Petersilie
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schalotten, Knoblauch und Möhren schälen. Sellerie und Frühlingszwiebeln putzen. Alles klein würfeln. Das Öl in einer feuerfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum kräftig anbraten und herausnehmen. Das Gemüse bis auf den Knoblauch im verbliebenen Öl anschwitzen. Kaninchenteile wieder einlegen, den Knoblauch hinzufügen und mit dem Wein ablöschen. Die Gewürze darüber streuen, alles im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 200 Grad schmoren.

Etwas Brühe angießen und die Kräuter einstreuen. Weitere 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. Dabei häufig mit dem Schmorfond begießen. Nach 40 Minuten Garzeit herausnehmen und servieren.

Die getrockneten Steinpilze etwa 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen. In einer Kasserolle 40 g Butter zerlassen und die gehackte Zwiebel sowie die gehackten Pilze hell anschwitzen.

Den Reis dazu und bei starker Hitze rühren, bis die Körner glasig sind. Den

Wein angießen und unter Rühren etwas einkochen lassen.

Nach und nach den erhitzten Fond zugießen und rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen und den Risotto 15 bis 18 Minuten fertig kochen und 20 g Butter untermischen.

In einer Pfanne die restlichen Pilze kurz anbraten und zu dem Reis dazugeben.

Geschnetzelte Kaninchenkeule in Käsesauce

Zutaten

1		Aubergine
2		Birnen
150	Gramm	Edamer
1		Kaninchenkeule
1	Pack.	Pistazien
1		Zucchini
1	Pack.	LANGNESE Vanilleeis

Zubereitung

Reis aufsetzen. Die Kaninchenkeule vom Knochen lösen, in kleine Stücke schneiden, in einer Pfanne anbraten und würzen. Die Aubergine und Zucchini tournieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen, Sahne hinzufügen und geriebenen Edamer einrieseln lassen. Den Reis auf einem Teller anrichten und das Kaninchen und Gemüse dazugeben.

Getrüffelter Schwarzwurzelsalat mit Kaninchenfilet und Trüffelremoulade

Zutaten

800	Gramm	Schwarzwurzeln
50	Gramm	Schwarzer Trüffel
100	Gramm	Feldsalat
2		Kaninchenrücken
1/2		St Lauch (die grüne Hälfte)
1/4	Ltr.	Weißwein
1	Essl.	Trockener Sherry
1	Essl.	Trüffelsaft
2	Essl.	Alter Balsamico
125	ml	Olivenöl (kalt gepresst)
Einige		Spritzer Trüffelöl
		Salz und Pfeffer
		Muskat
		Junger Balsamessig
Etwas		Dijon-Senf
		Butter

Zubereitung

Schwarzwurzeln gut waschen, schälen und in kaltes Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Anschließend in dünne Scheiben schneiden, in Butter kurz anschwitzen und mit Weißwein und sehr wenig Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, ca. 5 Minuten garen und anschließend abkühlen lassen.

Die schwarze Trüffelschale dünn abschälen und mit Senf, Sherry, altem Balsamessig, Trüffelsaft, Olivenöl und einem Spritzer Trüffelöl sowie etwas Trüffelsaft (Trüffelschale in ganz wenig Wasser abgekocht) aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaninchenfilets vom Rücken lösen, die Sehnen entfernen und in Butter ca. 5 Minuten braten.

Schwarzwurzeln und den fein geschnittenen Lauch in Olivenöl anschwitzen, einige Trüffelscheiben hinzu geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Trüffelöl sowie Balsamico abschmecken.

Anrichten: Den getrüffelten Schwarzwurzelsalat auf Feldsalat anrichten. Die vorher in dünne Scheiben geschnittenen Kaninchenfilets in Fächerform davor legen und mit der Trüffelremoulade nappieren. Den restlichen Trüffel darüber hobeln.

Gitzi- oder Kaninchenfond

Zutaten

1	kg	Gitziknochen
1/2	kg	Kalbsknochen oder Kleine Kalbsfüße
1		Knollensellerie
2		Rüebli
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
4	Essl.	Tomatenpüree
2	Ltr.	Wasser +/-
1	Essl.	Pfefferkörner
2		Gewürznelken
2		Lorbeerblätter
2	Zweige	Thymian
2	Zweige	Rosmarin
2	Zweige	Majoran

Zubereitung

Ofen auf 240 oC vorheizen. Knochen in ofenfester Form eine Stunde rösten, regelmäßig rühren. Fett abgießen. Gemüse in Würfel, Zwiebel grob schneiden, Knoblauchzehen halbieren und fünfzehn Minuten mitrösten. Tomatenpüree begeben und ca. dreißig Minuten bräunen, dabei immer wieder gut durchmischen. Mit Wasser ablöschen.

Alles in eine große Pfanne umgießen, Pfefferkörner grob zerstoßen, zusammen mit den Gewürzen und Kräutern aufkochen. Mindestens vier Stunden köcheln lassen. Absieben und das Ganze reduzieren, d.h. einkochen lassen.

Fond auskühlen lassen, das Fett abschöpfen und den Fond bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Kaninchenfond die Gitziknochen durch Kaninchenknochen ersetzen.

Fond portionenweise einfrieren, Haltbarkeit: 1 Jahr.

Glasierte Kaninchenkeulen mit Löwenzahn

Zutaten

4		Kaninchenkeulen Je ca. 250g Salz Pfeffer
6	Essl.	Steinpilzöl (*)
2	Essl.	Löwenzahnhonig
4	Scheiben	Frühstücksspeck Dünn geschnitten
150	Gramm	Löwenzahn gebleicht Blanchiert
4	Essl.	Aceto balsamico +/-
500	ml	Kalbsfond +/-
1	Essl.	Glattblättrige Petersilie Gehackt

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen würzen. In die Hälfte vom Steinpilzöl rundum golden braten. Mit Löwenzahnhonig bestreichen, auf einem Blech in der Mitte des auf 80 Grad vorgeheizten Backofens dreißig bis vierzig Minuten ziehen lassen.

Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden. Im verbliebenen Bratfett knusprig braten, herausnehmen. Überschüssiges Fett abtupfen. Löwenzahn beifügen, kurz wenden, herausnehmen und warm stellen.

Bratsatz mit Aceto balsamico ablöschen, etwas einkochen lassen. Kalbsfond dazugießen, restliches Öl darunterühren und zwei Minuten köcheln.

Kaninchenkeulen auf vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce darübergießen, mit Speck und Petersilie bestreuen. Löwenzahn und neue Kartoffeln dazu servieren.

(*) Tipp: 3-4 getrocknete Steinpilze 2-3 Wochen in 2,5 dl kaltgepresstem Olivenöl einlegen. Absieben und zum Braten oder Würzen verwenden.

Glasiertes Stielmus mit Kaninchenrücken in Senfduft

Zutaten

4		Ausgelöste Kaninchenrücken
<hr/>		
STIELMUS		
800	Gramm	Stielmus
3		Schalotten
4	Gramm	Butter
		Muskat
<hr/>		
SAUCE		
200	ml	Weißwein
3		Schalotten
3	Essl.	Sahne
80	Gramm	Butter
		Schnittlauch
1	Essl.	Dijonsenf
<hr/>		
DEKORATION		
3	groß.	Kartoffeln in hauchdünnen Scheiben
50	Gramm	Sellerie in feinen Streifen
		Fett zum Frittieren

Zubereitung

Für die Sauce in einem Topf den Weißwein aufkochen, drei fein gewürfelte Schalotten zufügen und auf 1/4 reduzieren. Die Sahne zufügen, nochmals auf die Hälfte einkochen und 80g kalte Butter einrühren - die Sauce darf nun nicht mehr kochen. Durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Dijonsenf abschmecken. Die Schnittlauchröllchen erst kurz vor dem Anrichten unterrühren, da sie ansonsten grau werden.

Die hauchdünnen Kartoffelscheiben mit ganz wenig Mehl bestäuben und in der Friteuse (oder einem Topf) bei 120 Grad goldbraun frittieren. Anschließend salzen und im Backofen bis zum Anrichten warm halten. Die Selleriestreifen ebenfalls frittieren.

Das Stielmus gut waschen, den Wurzelansatz entfernen und in feine gleichmäßige Streifen schneiden. Drei fein gewürfelte Schalotten in 40 g Butter anschwitzen, das Stielmus zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Kaninchenrücken salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Pflanzenfett rundum braten.

Tipp: Besonders dekorativ ist es, zum Abschluss das Gericht mit einer stark eingekochten und mit Portwein abgeschmeckten Kalbsjus zu verfeinern, die zusätzlich mit etwas Speisestärke angedickt ist.

Grinnesbroare (Kaninchenbraten)

Zutaten

1		Kaninchen
100	Gramm	Speck
		Salz

FÜR DIE BEIZE

250	ml	Essig
250	ml	Rotwein
2		Zwiebeln
2		Lorbeerblätter
3		Nelken
10		Pfefferkörner
		Evtl. einige Wacholderbeeren

Zubereitung

Der beliebteste Siegerländer Festtagsbraten. Man trennt den Kopf und die Vorderläufe von dem gehäuteten und ausgenommenen Kaninchen und bereitet es durch Salzen weiter zum Braten vor. Zerteilen und in einen Keramiktopf geben. Beize: Zutaten für die Beize gerade bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Etwas abkühlen lassen und über das zerteilte Kaninchen gießen. Dort bleibt es 2 - 3 Tage. Zubereitung: Kaninchenstücke aus der Beize nehmen und abtrocknen und in ausgelassenem Speck von allen Seiten anbraten. Beize durch ein Sieb gießen. Kaninchenteile häufig mit der Beize begießen und in ca. 1 1/2 Stunden gar schmoren

Grinnchesbroare (Kaninchenbraten aus dem Siegerland)

Zutaten

1		Kaninchen
100	Gramm	Speck
		Salz

FÜR DIE BEIZE

250	ml	Essig
250	ml	Rotwein
2		Zwiebeln
2		Lorbeerblätter
3		Nelken
10		Pfefferkörner
		Evtl. einige Wacholderbeeren

Zubereitung

Der beliebteste Siegerländer Festtagsbraten. Man trennt den Kopf und die Vorderläufe von dem gehäuteten und ausgenommenen Kaninchen und bereitet es durch Salzen weiter zum Braten vor. Zerteilen und in einen Keramiktopf geben.

BEIZE:

Zutaten für die Beize gerade bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Etwas abkühlen lassen und über das zerteilte Kaninchen gießen. Dort bleibt es 2-3 Tage.

ZUBEREITUNG:

Kaninchenstücke aus der Beize nehmen und abtrocknen und in ausgelassenem Speck von allen Seiten anbraten.

Beize durch ein Sieb gießen.

Kaninchenteile häufig mit der Beize begießen und in ca. 1 1/2 Stunden gar schmoren.

Herbert Schmitt:

Wenn ich auch beim letzten Mal das hohe Lied der Siegerländer auf die Kartoffel die

'Doffel' (Raum Siegen) oder 'Duffel' (nördliches Siegerland) begeistert mit angestimmt habe, so heißt das noch lange nicht, dem Siegerländer wäre jede andere Form von Nahrung zuwider. Wie in vielen anderen Regionen unseres Kontinents wurde auch hier aus der Not eine Tugend gemacht, und dies im wahrsten Sinne des Wortes. Die Not erlaubte oft nur die Verwendung dieser schlichten Zutaten, aber Phantasie und Liebe der Frauen und Mütter schafften es immer wieder, Abwechslung in den Speisenplan zu bringen und dabei mit manchen kulinarischen Schätzen aufzuwarten.

'Wenn man sich einmal Fleisch leistete, und dies geschah gewöhnlich nur an Sonn- und Feiertagen, dann bevorzugte man Rindfleisch, zumal dies eine gute Suppe abwarf, die mit Reis angereichert, mit Safran gefärbt und mit Ei verbessert werden konnte. Auch 'Schampe', Pansen oder Netzmagen des Rindviehs in schmackhafter Sauce, gehörte zu den typischen Siegerländer Gerichten. Vom Kalb aß man gern das 'Gelüng' (Lunge, Leber, Herz), nachdem es in Mehl gewälzt und gedünstet worden war. An Werktagen gab es gelegentlich Salzheringe und an Festtagen oft 'Grinnchesbroare' (Kaninchenbraten).' (Trutzhard Irle)

Übertroffen werden konnte der Grinnchesbroare (Stallkaninchenbraten) nur noch von einem leibhaftigen Hasenbraten.

Ein Familienvater aus Obersetzen hatte beschlossen, sich und seinen Angehörigen zur Feier der Ostertage einen derartigen Luxus zu gönnen. Man erwarb also einen prächtigen Meister Lampe und hing ihn zum Zwecke der Kühlung über Nacht an das Fensterkreuz. Längst im Bette liegend, vernahmten die Eheleute zu später Stunde von draußen einen dumpfen Laut, den sie sich aber zunächst nicht erklären konnten. Als man jedoch am kommenden Morgen das wertvolle Löffeltier in die Küche holen wollte, war der edle Braten verschwunden. Der Hausherr, der seine Sätze stets mit den Worten 'wie gesät' zu beginnen pflegte, versank in tiefes Nachdenken, und sein Verdacht fiel prompt auf seinen Nachbarn, der ein großes Sortiment Kaninchen unterhielt und diese zu besonderen Gelegenheiten ihrem lukullischen Bestimmungszweck zuführte. Somit verlieh er seinen Gedanken der besseren Hälfte gegenüber mit den Worten Ausdruck: 'Wie gesät, Sophie, dat woar dae Bommsch, dae mr de Nacht hoorde. Wie gesät, wae Grinncher fresset, dae fresset och Hase!'

Grispelli mit Kaninchenfleisch

Zutaten

250 Gramm	Gebratenes Kaninchenfleisch
250	Radicchio
100 Gramm	Ricotta
50 Gramm	Parmesan
	Salz, Pfeffer
	Suppenwürze
	Weißwein
	Bechamel-Soße
6	Dünne Pfannekuchen

Zubereitung

Kaninchenfleisch (vorher mit Karotten, Sellerie, Weißwein angebraten) durch den Fleischwolf gedreht, den rohen Radicchio, fein geschnitten mit Ricotta, Parmesan und Gewürzen dazu untermischen und abschmecken.

Nach Bedarf einen Schuss Weißwein dazugeben. Die Masse in die Pfannkuchen füllen und zu kleinen Paketen falten.

In eine ausgebutterte, feuerfeste Form geben, mit Bechamel-Soße übergießen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen erhitzen.

Grüner Spargel mit Kaninchenfilet

Zutaten

500 Gramm Grüner Spargel
1 Prise Zucker
2 Essl. Butter
62 ml Trockenbeerenauslese
1/2
1 Teel. Mango Chutney
1 Bund Estragon
125 ml Kalbsfond
125 ml Obers
1 Teel. Gelbwurzpulver
2 Ausgelöste
Kaninchenrücken
Pflanzenöl
1 Essl. Kalte Butter
Salz
Pfeffer
2 Zweige Rosmarin

ZUM GARNIEREN
Kerbel (oder fein
Geschnittene Rote Rüben-
Streifen)

Zubereitung

Spargel an den Enden etwa 3 cm schälen. In einer flachen Pfanne 1 EL Butter zergehen lassen, Prise Zucker zugeben und den Spargel darin kurz durchschwenken. Trockenbeerenauslese, Kalbsfond und Obers zum Spargel gießen. Abgezupfte Estragonblätter und Mango-Chutney zugeben und den Spargel knackig dünsten. Spargel aus dem Sud heben, Gelbwurzpulver zugeben. Flüssigkeit etwas einkochen lassen, abschließend durch das Einrühren von kalter Butter binden. In einer anderen Pfanne Öl erhitzen, Kaninchenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, samt dem Rosmarin braten. Das Fleisch sollte danach im Kern noch rosa sein. Spargel auf Tellern anrichten. Kaninchenfilets schräg durchschneiden und auf den Spargel legen, die Sauce außen herum angießen. Mit Kerbel (oder Roten Rüben) garnieren.

Grünkohl mit Kaninchenragout

Zutaten

- 1 Pack. IGLO Grünkohl gefroren
- 1 Pack. Gummibärchen
- 1 Pack. RIOGRANDE Himbeeren
Gefroren
- 1 Kaninchenkeule
- 1 Pack. Polenta
- 1 Paprika rot
- 1 Stück Roquefort
- 1 Stück Speck durchwachsen
- 2 Zwiebeln rot

Zubereitung

Den Grünkohl mit wenig Olivenöl anschwitzen, mit einem Schuß Sahne verfeinern, einkochen würzen und in der Tellermitte anrichten. Etwas gewürfelten Roquefort in einer heißen Pfanne schmelzen, einige fein geschnittene Paprikawürfel dazugeben, mit einem Schuß Sahne auffüllen, einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelspalten und die fein geschnittenen Speckwürfel in wenig Olivenöl anschwenden, das gewürfelte Kaninchenfleisch und die übrigen Paprikastreifen dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken, die Roquefortsoße unterziehen und um den angerichteten Grünkohl nappieren.

Güvecte Tavşanyahnisi, Kaninchenkasserolle

Zutaten

1	kg	Kaninchenfleisch
200	ml	Wasser
200	ml	Essig
100	Gramm	Kochfett oder Butter
300	Gramm	Zwiebeln feingehackt
10		Ganze Knoblauchzehen
25	Gramm	Tomatenpüree
25	Gramm	Petersilie gehackt
500	ml	Fleischbrühe
25	ml	Essig
1	klein.	Lorbeerblatt
1/2	Teel.	Schwarzer Pfeffer gemahlen
1/2	Teel.	Paprikapulver
1/2	Teel.	Getrockneter Thymian
		Salz

BEILAGE Couscous

eingekocht ist. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und nochmals zehn Minuten braten Tomatenpüree hinzufügen und unter Rühren zwei Minuten weiterbraten, dann die Petersilie zugeben. Die Fleischbrühe und den Essig angießen, Gewürze hinzufügen, Deckel auflegen und bei sehr geringer Hitze etwa zwei Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Heiß in der Kasserolle (Güvec) servieren. Zu diesem Kaninchengericht wird traditionell Couscous gereicht.

Zubereitung

Moslemische Türken essen wenig Haarwild, weil die Tiere nicht entsprechend den religiösen Vorschriften getötet werden. Dennoch sind Kaninchen oder Hasen die liebste Beute leidenschaftlicher Jäger. Dieses Ragout könnte auch in kleinen irdenen Kochtöpfen bereitet werden, die je eine Portion fassen.

Kaninchen in vier Teile zerlegen und 24 Stunden in Wasser und Essig einlegen. Dann waschen und abtrocknen.

In einer Kasserolle das Fett zerlassen und die Kaninchenteile unter gelegentlichem Umwenden darin zehn Minuten braten, bis der Fleischsaft

Hasenpfeffer-Ragout

Zutaten

		FÜR CA. 4 PERSONEN
1		Ganzer Hase (Kaninchen)
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Ltr.	Wasser
20		Wachholderbeeren
2		Zwiebeln
4	Zehen	Knoblauch (evtl. Mehr)
1	Bund	Petersilie
1	Essl.	Zucker
		Salz
		Pfeffer
		Maggi

		SONSTIGE ZUTATEN
125	Gramm	Mehl
1	Pack.	Bratensosse
1	groß.	Tomate
		Tomatenmark

Zubereitung

Hase in dem Sud 24 Stunden einlegen.

Hase anbraten, Mehl anrösten. Die ganze Brühe vom Einlegen hinzufügen, Bratensosse und Tomate dazugeben. Fleisch weichkochen, ungefähr 1,5 Stunden.

Fleisch vom Knochen trennen und kleinschneiden. Brühe und Gemüse durch ein Sieb drücken. Mit Tomatenmark abschmecken.

Beilagen: Semmelknödel, Spätzle, Gemüse, Salat.

Hauskaninchen in Weißherbst-Sahne-Soße

Zutaten

- 1 Hauskaninchen ca. 1,5 kg
- 1/2 Ltr. Badischer Weißherbst
- 1/4 Ltr. Fleischbrühe
- 1/4 Ltr. Süße Sahne
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Essl. Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Butterschmalz

Zubereitung

Das Kaninchen in Portionen zerteilen und sorgfältig vom Fett befreien. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Im heißen Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten, das Tomatenmark dazu geben und für 2 Minuten mitrösten. Den Bratensatz mit dem Wein und der Brühe ablöschen. Das geputzte Suppengrün und die Zwiebeln klein schneiden und mit dem Lorbeerblatt in die Brühe geben. Das Kaninchen ca. 2 Stunden darin langsam köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb geben. Die Sahne darunter rühren und nochmals kurz aufkochen. Die Soße über das Fleisch geben.

Dazu serviert man Knöpfele oder Bandnudeln, eine Gemüseplatte oder einen Salat der Saison.

In Rotwein Geschmorte Kanichenkeulen mit Spätzle

Zutaten

2		Kanichenkeulen
1		Möhre
1		Zwiebel
1	Teel.	Öl
1/2		Lorbeerblatt
1		Gewürznelke
5		Pfefferkörner
1		Thymianzweig
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Öl
1	Teel.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Fleischbrühe

FÜR DIE SPÄTZLE

200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
1/4		Rotwein
4		Eier
1	Essl.	Rotweinessig
10	Gramm	Butter
		Frisch geriebene
		Muskatnuss

Zubereitung

Die Kanichenkeulen waschen, trockentupfen und gegenläufig in eine Form legen. Möhre und Zwiebel Schalen und in Stücke geschnitten über das Fleisch verteilen. Rotwein, Essig, Gewürze und Thymian in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Keulen mit dem abgekühlten Sud übergießen und zugedeckt mindestens 1 Tag marinieren. Das Fleisch herausnehmen, gut abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Keulen rundherum scharf anbraten. Das Gemüse mit einem Schaumlöffel aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen lassen und mit dem Tomatenmark zum Fleisch geben. Mit anbraten, dann mit Brühe und Marinade aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde schmoren lassen.

Inzwischen für den Spätzleteig Mehl,

Salz, Eier und Öl in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgerätes so lange durcharbeiten, bis der Teig Blasen wirft. Falls der Teig zu fest ist 1-2 EL. Wasser zufügen. In einem großen Kochtopf reichlich Wasser erhitzen und entweder wie es die Schwaben machen - die Spätzle von einem angefeuchteten Holzbrett mit einem Messer in feinen Streifen in das kochende Wasser Wasser schaben oder einen Spätzlehobel zur Hilfe nehmen. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausholen und in kaltes Wasser geben. Die Kanichenkeulen aus dem Schmorsud nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und warmstellen. Die Schmorflüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen und falls nötig noch einmal nachwürzen. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und kurz erwärmen. Die Spätzle kurz in heißer Butter schwenken und mit Salz und einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss würzen. Spätzle und geschmortes Kanichen jeweils in eine Schüssel geben und auftragen.

In Rotwein Geschmorte Kaninchenkeulen mit Spätzle

Zutaten

2		Kaninchenkeulen
1		Möhre
1		Zwiebel
1	Teel.	Öl
1/2		Lorbeerblatt
1		Gewürznelke
5		Pfefferkörner
1		Thymianzweig
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Öl
1	Teel.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Fleischbrühe

FÜR DIE SPÄTZLE

200	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
1/4		Rotwein
4		Eier
1	Essl.	Rotweinessig
10	Gramm	Butter
		Frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen waschen, trockentupfen und gegenläufig in eine Form legen. Möhre und Zwiebel Schälen und in Stücke geschnitten über das Fleisch verteilen. Rotwein, Essig, Gewürze und Thymian in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Keulen mit dem abgekühlten Sud übergießen und zugedeckt mindestens 1 Tag marinieren. Das Fleisch herausnehmen, gut abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Keulen rundherum scharf anbraten. Das Gemüse mit einem Schaumlöfel aus der Marinade heben, gut abtropfen lassen lassen und mit dem Tomatenmark zum Fleisch geben. Mit anbraten, dann mit Brühe und Marinade aufgießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde schmoren

lassen.

Inzwischen für den Spätzleteig Mehl, Salz, Eier und Öl in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgerätes so lange durcharbeiten, bis der Teig Blasen wirft. Falls der Teig zu fest ist 1-2 EL. Wasser zufügen.

In einem großen Kochtopf reichlich Wasser erhitzen und entweder wie es die Schwaben machen - die Spätzle von einem angefeuchteten Holzbrett mit einem Messer in feinen Streifen in das kochende Wasser Wasser schaben oder einen Spätzlehobel zur Hilfe nehmen. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausholen und in kaltes Wasser geben. Die Kanichenkeulen aus dem Schmorsud nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und warmstellen. Die Schmorflüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein feines Sieb streichen und falls nötig noch einmal nachwürzen. Das Fleisch zurück in die Sauce geben und kurz erwärmen.

Die Spätzle kurz in heißer Butter schwenken und mit Salz und einem Hauch frisch geriebener Muskatnuss würzen. Spätzle und geschmortes Kanichen jeweils in eine Schüssel geben und auftragen.

In Traminer und Olivenöl Gebeiztes Kaninchenfilet auf Trauben- Estragon-Salat

Zutaten

500 Gramm Zugeputzte Kaninchenfilets
300 Gramm Blaue Trauben
1 Bund Frischer Estragon
FrISChe Frühlingsalate
nach Lust und Laune

MARINADE

250 ml Kalt gepesstes Olivenöl
250 ml Gewürztraminer (süß)
1 Essl. Honig
1 Essl. Dijonsenf
1 Sternanis
Tabasco
Pfeffer, Salz
1 Zweig Rosmarin

Zubereitung

Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Zutaten der Marinade in eine Sauteuse geben und kurz aufköcheln lassen. Heiß über die gewürzten Kaninchenfilets gießen in ein Einmachglas schichten und mindestens 48 Stunden kalt stellen. Trauben halbieren, Estragon waschen, zupfen und zu den Trauben geben. Mit der Kaninchen-Marinade mischen und auf jungen Schnittsalaten anrichten. (Das Olivenöl wird im Kühlschrank etwas zu fest, also alles früh genug herausstellen oder nötigenfalls die Marinade leicht erwärmen.)

Frisches Weißbrot und ein Glas Traminer sind der Hit dazu.

In Vanille Geschmorte Kaninchenkeule mit Chili-Bratapfel

Zutaten

6 klein. Kaninchenkeulen à 200 g
1 Vanilleschote
1 Essl. Tomatenmark
1 Bund Suppengrün, gewürfelt
1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe, gehackt
5 Nelken
1 Lorbeerblatt
300 ml Weißwein
Salz und Pfeffer aus der
Mühle
Olivenöl

Zubereitung

Kaninchenkeule salzen, pfeffern und von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Die Zwiebel halbieren und eine Hälfte klein hacken, die andere mit den Nelken spicken.

In einem Bräter Olivenöl erhitzen, das Suppengrün, die gehackte Zwiebel, die gespickte Zwiebelhälfte, Knoblauch und den Lorbeer anschmoren. Das ausgekratzte Vanillemark mit Schote und dem Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Kaninchenkeulen auf das geschmorte Gemüse geben und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 25 Minuten garen.

Vor dem Servieren die Zwiebelhälfte mit den Nelken herausnehmen.

: Beilage: Chili-Bratäpfel

: Dessert: Gratinierte Erdbeeren

Italien: Tomaten und Kaninchen im Paket (Cartoccio)

Zutaten

40	Gramm	Durchwachsener Italienischer Speck
4		Kaninchenrückenfilet A 70 g Salz, Pfeffer
9	Essl.	Olivenöl
80	Gramm	Schalotten
1		Knoblauchzehe
250	Gramm	Kleine Pfifferlinge
1	Dose	Kleine weiße Bohnen (450 g)
12		Strauchtomaten (a 30 g)
100	ml	Weißwein
250	ml	Geflügelfond
2	Essl.	Gehackte glatte Petersilie
8	klein.	Thymianzweige
8		Basilikumblätter
<hr/>		
8		AUSSERDEM Backpapierbögen a 35x35 cm Ersatzweise Alufolie Öl zum Bestreichen

Zubereitung

1. Speck fein würfeln. Kaninchenfleisch salzen und pfeffern. Fleisch und Speck in einer Pfanne in 1 El Olivenöl f Minute anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Schalotten und Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden. Pfifferlinge putzen, waschen, abtropfen lassen und zum Trocknen auf Küchenpapier legen. Bohnen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren.
3. In einer großen Pfanne 3 El Olivenöl erhitzen. Pfifferlinge 3 Minuten anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben und 2 Minuten mitbraten. Weißwein und Geflügelfond zugießen. Bohnen zugeben und einmal aufkochen lassen, herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Petersilie untermischen. Gemüse mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und in eine Arbeitsschale geben. Gemüsesud mit

restlichem Olivenöl zu einer Sauce verrühren.

4. 4 Bögen Backpapier auf der Arbeitsfläche nebeneinanderlegen, leicht mit Öl einpinseln und jeweils mit einem zweiten Bogen belegen. Auf die Mitte jedes Bogens 14 Bohnen-Pilz-Gemüse, je 6 Tomatenhälften, je 1 Kaninchenrückenfilet, 1/4 Speck und je 2 Thymianzweige geben. Die Bögen über der Füllung zu Päckchen verschließen, eine kleine Öffnung frei lassen, die Enden fest zusammendrehen. Die Gemüsesauce durch die Öffnung in die Päckchen gießen.

5. Die Päckchen fest verschließen, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten

6. Basilikumblätter grob zerzupfen. Die Päckchen aus dem Ofen nehmen, auf Teller setzen und öffnen. Das Basilikum hineinstreuen und die Päckchen sofort servieren. Dazu passt italienisches Weißbrot oder Baguette.

Kaniggelraggu

Zutaten

1		Kaninchen bratfertig
2		Zwiebeln
100	Gramm	Dürrfleisch
40	Gramm	Bratfett
1		Lorbeerblatt
5		Wacholderbeeren
1/2	Ltr.	Rotwein
2	Essl.	Pflaumenmus
2	Essl.	Paniermehl
		Mehl
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Das Kaninchen in große Stücke teilen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Dürrfleisch würfeln. Fett im Gussbräter erhitzen. Die Kaninchenteile scharf anbraten und die Dürrfleischwürfel auslassen. Kurz vor Ende des Anbratens das zerkrümelte Lorbeerblatt und die zerstoßenen Wacholderbeeren hinzugeben. Mit Rotwein ablöschen. Die Kaninchenteile schmoren lassen, bis sie fast weich sind. Dann das Pflaumenmus hinzugeben und mitköcheln lassen.

Vorsicht! Brennt leicht an!

Die Sauce mit Paniermehl andicken. Kocht die Flüssigkeit zu stark ein, kann man noch etwas Rotwein angießen.

Kaninchem mit Schwarzen Oliven

Zutaten

1		Junges Kaninchen (ca. 1 kg)
100	Gramm	Schwarze Oliven
2		Zwiebel in Scheiben
1		Karotte in Scheiben
1	Stange	Bleichsellerie in Stücken
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Gehackte Rosmarin
125	ml	Trockener Weißwein
2	Essl.	Fleischbrühe
4	Essl.	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Kaninchen in nicht zu große Stücke zerlegen, waschen und abtropfen lassen. Mit 1 Zwiebel, der Karotte, dem Sellerie und dem Wein in eine Schüssel legen und zugedeckt eine Stunde stehen lassen. Öl erhitzen, das Fleisch bei großer Hitze anbräunen. Mit Mehl bestäuben und die restlichen Zwiebelscheiben zugeben. Die Marinierflüssigkeit und nach 5 Min. die Brühe angießen.

Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln lassen. Fleischstücke ab und zu wenden. Oliven hineingeben und fertigbaren, evtl. etwas kochende Brühe angießen.

Kaninchen

Zutaten

1	klein.	Kaninchen,
4		Rippen Stangensellerie,
4		Karotten,
1		Zwiebel,
1		Knoblauchzehe,
1	Essl.	Olivenöl,
		Salz,
		Pfeffer,
1	Zweig	Basilikum,
1	Zweig	Salbei,
1	Zweig	Rosmarin,
		Ganz wenig Estragon,
1	Handvoll	Hopfensprossen,
		Oregano,
		Nelken,
		Zimt,
		Wacholderbeeren,
		Muskatnuss,
200	ml	Hühnerbrühe

Zubereitung

Das Kaninchen tranchieren. Falls es ein Wildkaninchen ist, dieses 2 Stunden in fließendes Wasser legen, um den Wildgeruch zu vermindern. Das Gemüse waschen, fein schneiden, in Olivenöl andämpfen, salzen, pfeffern. Die Kaninchenstücke darauf legen, alles eine Viertelstunde durchdämpfen. Die fein gehackten Kräuter und die Gewürze zugeben, alles gut vermengen, mit der Brühe ablöschen, zugedeckt in dem auf 150 Grad vorgeheizten Ofen 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Eventuell nach der halben Garzeit noch etwas mehr Brühe begeben.

Kaninchen & Gänsestebbeln

Zutaten

FÜR DAS KANINCHEN		Zubereitung	
1	kg	Kaninchenfleisch	Das Kaninchen in die doppelte Anzahl, wie oben angegeben, teilen und in Butterschmalz anbraten, herausnehmen und in eine Auflaufform geben.
1	Bund	Schalotten	
20		Salbeiblätter	
1/2	Ltr.	Kalbs- oder Wildfond	
		Butterschmalz	Nicht zu fein gehackte Schalotten in der gleichen Pfanne anschwitzen, mit Fond und Wein ablöschen, würzen.
		Salz	
		Pfeffer, grob gemahlen	
1/4	Ltr.	Riesling	
FÜR DIE GÄNSESTEBBELN		Gewaschene Salbeiblätter in Streifen schneiden, dazugeben, alles über die Kaninchenteile geben, noch eine halbe Stunde schmoren lassen. Kaninchen in der Sauce auf den Tisch stellen.	
400	Gramm		Kartoffeln roh
400	Gramm	Kartoffeln gekocht	Dazu serviert man Möhren und Gänsestebbeln: : hierfür die rohen Kartoffeln fein reiben und die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Dann mit dem Ei, dem Stärkemehl, dem Salz, Pfeffer und Muskat vermengen und gut durchkneten.
1		Ei	
100	Gramm	Stärkemehl	
1	Teel.	Salz	
		Pfeffer	
		Muskat	
Den Teig zu fingerlangen Würsten formen, in reichlich Salzwasser 20 Minuten gar ziehen lassen. Die Gänsestebbeln sofort servieren oder noch in der Pfanne goldbraun braten.			

Kaninchen - Korsika

Zutaten

- 1 Kaninchen in ca. 100 g
Schwere Stücke
Geschnitten
- 40 ml Olivenöl
- 375 ml Herber Rotwein
- 6 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Zubereitung

In der Hälfte des Öls die Kaninchenstücke von allen Seiten anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen, warm stellen und das Öl in eine Tasse gießen. Das restliche Öl auf kleinem Feuer warm machen, 1/3 des Weines und den geschälten Knoblauch dazugeben und zu sirupartiger Konsistenz reduzieren.

In einem weiteren Topf den restlichen Wein zum Kochen bringen. Das Fleisch in den eingedickten Jus zurückgeben, das aufbewahrte Öl dazugeben sowie den heißen Wein. Salzen, pfeffern und zugedeckt 1 1/4 Stunden auf kleinem Feuer kochen lassen, dabei zweimal umrühren.

Kaninchen + Pfifferlingrahmsosse

Zutaten

2		Kaninchenkeulen
1	Dose	Pfifferling (300g)
500	Gramm	Kartoffeln
4		Zwiebeln
1	Topf	Sahne
1/4	Ltr.	Rotwein (trocken)
100	ml	Sherry (trocken)
1	Teel.	Fondor
		Salz, Pfeffer
		Kräuter der Provence
		Mondamin

Zubereitung

Römertopf ca. 20 min. wässern. Ofen auf ca. 250 Grad vorheizen. Zwiebeln, Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Kartoffeln in den Römertopf schichten. Kaninchen mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Kaninchen in den Römertopf legen und mit dem Rotwein übergießen. Römertopf in den Ofen tun und 1 Stunde braten lassen. Pfifferlinge und Sherry dazugeben und 30 min. braten lassen. Kaninchen aus dem Topf nehmen und Soße mit Sahne, Fondor und Mondamin andicken lassen. Kaninchen wieder dazugeben und das ganze nochmals 15 min. im Ofen braten lassen. Dazu kann man sehr schön den angebrochenen Wein wegschlappern und vielleicht auch noch einen Malt (Tallisker! Hallo Stadler!) als Verdauungsmedizin hinterher.

Kaninchen 'Hotel an der Mosel'

Zutaten

100	Gramm	Rosinen, kernlose
18		Backpflaumen, entkernt
5	Essl.	Moseltrester
1		Kaninchen, ca. 2 kg
		Salz
		Pfeffer, schwarz a.d.M.
150	Gramm	Speckwürfel, mager
30	Gramm	Butter
12	klein.	Schalotten
1	Essl.	Mehl
500	ml	Moselriesling, trocken
4	Essl.	Wasser
2	Teel.	Thymian, frisch
1	Essl.	Zucker
1	Essl.	Weinessig, rot

Zubereitung

Rosinen, Backpflaumen und Trester mindestens 3 Stunden einweichen. Kaninchen in Portionsstücke teilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Speckwürfel knusprigbraun ausbraten und herausnehmen.

Kaninchen mit der Butter und dem Speckfett kräftig anbraten und herausnehmen . Mehl unter das verbleibende Fett rühren, mit dem Wein auffüllen, glattrühren und aufkochen lassen. Kaninchenstücke, Speck und Thymian in der Sauce ca. 1 Stunde schmoren lassen. Zwiebeln, Rosinen, Backpflaumen und Trester dazugeben und weichschmoren.

In einer Pfanne Wasser und Zucker karamelisieren und mit dem Essig ablöschen

Kaninchen mit den Zwiebeln, Rosinen und Backpflaumen anrichten. Den karamelisierten Zucker unter die Sauce rühren und über das Kaninchen geben.

Kaninchen 'Im Päckchen', aus der Provence

Zutaten

		SAUCE
1	mittl.	Zwiebel fein gehackt
2		Knoblauchzehen dito
1	Bund	Petersilie dito
4	Essl.	Olivenöl
800	Gramm	Pelati-Tomaten aus der Dose
		Gehackt
		Salz
		Pfeffer

		KANINCHEN
1,2	kg	Kaninchen in möglichst Gleichmäßige Stücke
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Olivenöl
4		Knoblauchzehenin Scheibchen
1	Bund	Petersilie fein gehackt
1	Bund	Thymian dito
6		Salbeiblätter dito
4		Rosmarinzweige dito
300	Gramm	Bratspeckscheiben
		Dünn geschnitten

Zubereitung

Für die Sauce Zwiebel, Knoblauch und Petersilie im Olivenöl andünsten. Pelati-Tomaten beifügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce 10 Minuten offen kochen lassen. Auf den Boden einer Gratinform geben.

Die Kaninchenstücke mit Olivenöl bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kaninchenstücke in den Kräutern wälzen. Jedes Fleischstück mit etwas Knoblauch belegen und mit je 2 Bratspeckscheiben umwickeln. Mit Küchenschnur binden.

Die Kaninchenpäckchen in die Tomatensauce legen. Ungedeckt auf die zweitunterste Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens geben und während ca. 50 Minuten braten.

Kaninchen alla Renardo

Zutaten

- 1 Kaninchen (1 kg)
 - : Salz
 - : Pfeffer
- 2 Grüne Paprikaschoten
- 5 Sardellenfilets
- 2 Knoblauchzehen bis 1/2 mehr
- 40 Gramm Durchwachsener Räucherspeck
 - : (z.B. Südtiroler)
- 4 Essl. Olivenöl
- 4 Essl. Weißweinessig
- 1 Zweig Rosmarin (oder 1 Tl.
 - : -getrockneter)
- 1/4 Ltr. Kalbsfond (aus dem Glas)
 - : -oder
 - : Weißwein

Zubereitung

Das Kaninchen in 8 bis 10 Teile zerlegen, waschen und mit Küchenkrepp gut trocknen. Die Stücke rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerne und Trennhäute entfernen, das Fruchtfleisch in zentimeterbreite Streifen schneiden. Die Sardellenfilets mit Küchenkrepp trocknen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und mit einer Messerklinge zerdrücken. Den Speck sehr klein würfeln und in einer großen, flachen Schmorpfanne in etwa 1 El. Olivenöl ausbraten, die Grieben herausheben und zur Seite stellen. Im Bratöl die Paprikastreifen schmoren, Knoblauch dazugeben, den Weißweinessig angießen und etwas einkochen. Die gehackten Sardellen einrühren, kurz aufkochen. Alles aus der Pfanne in ein Schüsselchen heben. Das restliche Olivenöl in den Bräter geben und die Kaninchenteile rundum kräftig anbraten. Gehackten Rosmarin und den Fond zugeben und 45 Minuten sachte schmoren lassen. Danach die Paprika-Sardellenmischung zum Fleisch geben und noch 15 Minuten schmoren lassen. Die Sauce sparsam mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Speckwürfel darüber streuen und servieren. Tip: Dazu passen Salzkartoffeln oder eine Polenta, mit 1/3 Milch und 2/3 Wasser gekocht.

Kaninchen an Senfsauce

Zutaten

4	Essl.	Mehl
2	Teel.	Salz
		Pfeffer
		Olivenöl zum Anbraten
1	kg	Kaninchenragout
4	Essl.	Scharfer Senf z.B. Dijon
		Zum Bestreichen
2		Schalotten fein gehackt
2		Knoblauchzehen gepresst
200	ml	Rose z.B. Rose de Provence
300	ml	Kalbsfondo. Fleischbouillon
1		Lorbeerblatt
1		Zweiglein Estragon
1		Zweiglein Rosmarin
100	Gramm	Schwarze Oliven
		Kalt abgespült
2	Essl.	Scharfer Senf z.B. Dijon
180	Gramm	Creme fraiche
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen. Öl im Bratpfopf heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Fleisch portionenweise im gewürzten Mehl wenden und bei mittlerer Hitze ca. zehn Minuten anbraten, herausnehmen, mit Senf bestreichen.

Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, evtl. wenig Öl begeben. Schalotten und Knoblauch andämpfen. Wein dazugießen, auf die Hälfte einköcheln. Fond dazugießen, Lorbeerblatt und Kräuter begeben, aufkochen, das Fleisch wieder begeben, Hitze reduzieren.

Schmoren: ca. eine Stunde zugedeckt bei kleiner Hitze.

Lorbeerblatt und Kräuter herausnehmen.

Oliven, Senf und Creme fraiche darunter mischen, nur noch heiß werden lassen, würzen.

Dazu: zum Beispiel Sprossenkartoffeln.

Zum weißen Fleisch des Kaninchens und zu den Sprossenkartoffeln empfehlen wir einen Weißwein. Wie wärs mit einem aus der Provence, einem Viognier oder einem weißen Chateauneuf-du-Pape? Wer lieber Rotwein mag, greift zu einem leichten Beaujolais aus Frankreich.

Kaninchen an Zitronensauce

Zutaten

4		Kaninchenläufe
		Salz
		Pfeffer
3	Essl.	Olivenöl
3	Essl.	Bratbutter
300	ml	Weißwein
1		Zitrone
2		Knoblauchzehen gehackt
150	ml	Saucenrahm

Zubereitung

Kaninchenläufe mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl und Bratbutter erhitzen und die Fleischstücke darin bei starker Hitze auf allen Seiten braun anbraten. Mit Wein ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit die Zitrone gut waschen, die Schale dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden. Zitronenschale, Knoblauch, Salz und Pfeffer in die Sauce zum Fleisch geben. Gut umrühren, Deckel aufsetzen und bei schwacher Hitze 1 1/2 Stunden sanft schmoren lassen. Die Sauce abgießen, Saucenrahm beifügen. Die Sauce aufkochen und über dem Fleisch verteilen.

Kaninchen auf Gemüse nach Art des Veneto

Zutaten

1	klein.	Kaninchen
4		Rippen Stangensellerie
4		Karotten
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer
1	Zweig	Basilikum
1	Zweig	Salbei
1	Zweig	Rosmarin
		Ganz wenig Estragon
1	Handvoll	Hopfensprossen
		Oregano
		Nelken
		Zimt
		Wacholderbeeren
		Muskatnuss
200	ml	Hühnerbrühe

Zubereitung

Das Kaninchen tranchieren. Falls es ein Wildkaninchen ist, dieses 2 Std. in fließendes Wasser legen, um den Wildgeruch zu vermindern. Das Gemüse waschen, fein schneiden, in Olivenöl andämpfen, salzen, pfeffern. Die Kaninchenstücke darauf legen, alles eine Viertelstunde durchdämpfen. Die fein gehackten Kräuter und die Gewürze zugeben, alles gut vermengen, mit der Brühe ablöschen, zugedeckt im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen 1 1/2 Std. schmoren lassen. Evtl. nach der halben Garzeit noch mehr Brühe begeben.

Kaninchen auf Ligurische Art

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen Mit Kopf und Innereien
200	ml	Grüne ligurische Oliven in Salzlake
1		Zwiebel
3		Knoblauchzehen
1		Rosmarinzweig
1		Thymianzweig
2		Lorbeerblätter
3/4	Ltr.	Vermentino
1	Prise	Cayennepfeffer
3	Essl.	Olivenöl Pfeffer Salz

Zubereitung

Das Kaninchen waschen, trockentupfen, den Kopf abtrennen und den Körper achteln. Innereien aufbewahren. Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit einer Prise Cayennepfeffer, dem gepressten Knoblauch sowie den Kräutern in etwas Öl andünsten. Kaninchen mitsamt Kopf zugeben und bei starker Hitze allseitig anbraten. Dann die kleingeschnittenen Innereien dazugeben. Salz und Vermentino zufügen und das ganze bei geringer Hitze zugedeckt eine dreiviertel Stunde schmoren lassen. Bei Bedarf zwischendurch etwas Gemüsebrühe zugießen. Nach Zugabe der Oliven nur mehr zehn Minuten kochen, sodass die Oliven erwärmt sind. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und sofort servieren.

Kaninchen auf Römische Art

Zutaten

- 1 kg Kaninchen
 - Mehl zum Wenden
 - Olivenöl extra vergine
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Sardellenfilets
- 1 Zweiglein Rosmarin
 - Salz
 - Pfeffer aus der Mühle
- 50 ml Weinessig
 - evtl. Fleischbrühe

Zubereitung

Das Kaninchen in Stücke zerlegen, leicht in Mehl wenden und mit wenig Öl in einer Pfanne von allen Seiten rundum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne heben und mit Küchenkrepp gut trockentupfen. Das Öl in einen schweren Topf geben.

Den Knoblauch abziehen und zusammen mit Sardellenfilets und Rosmarin fein hacken.

Die Kaninchenstücke in den Topf geben, leicht salzen und pfeffern, Knoblauch, Sardellen, Rosmarin und Essig zufügen und alles auf kleinster Flamme 50 bis 60 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Zwischendurch mehrmals wenden, eventuell noch etwas Wasser oder heiße Fleischbrühe hinzufügen.

Kaninchen auf Salbeikartoffeln

Zutaten

1	kg	Kaninchen in Stücken
650	Gramm	Kleine, neue Kartoffeln
1		Knoblauchknolle
		Salz

MARINADE

2		Salbeizweige
1		Rosmarinzwieg
1	Essl.	Wachholderbeeren
		Pfeffer
6	Essl.	Olivenöl
200	ml	Trockener Weißwein
50	ml	Aceto balsamico

Zubereitung

Die Kaninchenteile unter fließend kaltem Wasser kurz spülen, damit keine Knochensplitter anhaften. Gründlich trockentupfen. Für die Marinade ein Drittel der Kräuter (Blätter und Nadeln) mit Wacholder und Pfeffer im Mörser zerstoßen. Vier Esslöffel Öl und einen Deziliter Wein langsam dazufließen lassen. Weiterrühren, bis eine homogene Mischung entsteht. Dann die Kaninchenteile damit bestreichen und zugedeckt drei bis vier Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit einer Gemüsebürste unter fließendem Wasser kräftig bürsten. Je nach Größe der Länge nach halbieren oder ganz lassen. Die äußerste Hülle der Knoblauchknolle entfernen. Den Stiel abtrennen und in zentimeterbreite Stücke schneiden. Die Knolle waagrecht halbieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Einen glasierten Bräter oder eine ofenfeste Form mit dem restlichen Öl einpinseln. Kartoffeln und Knoblauch darin verteilen. Die Kaninchenteile salzen und auf die Kartoffeln plazieren. Marinade darübergießen und die restlichen Kräuter darüberstreuen. In der Mitte des heißen Ofens 30 Minuten braten. Dann mit dem restlichen Wein und Aceto Balsamico beträufeln, Fleischstücke wenden und weitere zehn bis 15 Minuten braten. Heiß servieren.

Varianten: Zum Schluss eine Handvoll grüne Oliven mitschmoren. Anstelle von Weißwein einen guten Weinessig verwenden. Zum Schluss mit etwas Aceto Balsamico nachwürzen.

Kaninchen auf Tessiner Art

Zutaten

500	Gramm	Grüne Peperoni
3		Sardellenfilets ca. 10 g, Fein gehackt
4		Knoblauchzehen fein gehackt
30	Gramm	Bratbutter
1,2	kg	Kaninchenragout
200	ml	Rotwein Merlot del Ticino
200	ml	Kräftige Bouillon Salz Pfeffer aus der Mühle
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
50	ml	Rotweinessig o. Balsamico

Zubereitung

Peperoni halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Die Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In einem Bräter die Butter erhitzen. Die Kaninchenstücke ringsum kräftig anbraten, herausnehmen und warmstellen.

Im Bratfond die Sardellen und den Knoblauch andünsten, die Peperoni begeben und kurz mitdämpfen. Mit dem Wein ablöschen, Bouillon und die Kräuterzweige begeben.

Die Kaninchenstücke zurück in den Bräter geben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren lassen. Wenn nötig noch ein wenig heiße Bouillo nachgießen. Ein paar Minuten vor dem Servieren mit dem Essig abschmecken.

Dazu passt Risotto oder Polenta.

Kaninchen aus dem Ofen

Zutaten

- 1 Kaninchen, 1,5 bis 2 kg
- 2 Essl. Groben Senf
- Olivenöl
- Salz
- Gemörster schwarzer Pfeffer
- 1 Zitrone in Scheiben
- 1 Zweig Lorbeer, frisch
- 5 Knoblauchzehen mit Schale, angepresst
- 5 Schalotten, klitzeklein
- 2 Essl. Butter
- 1/4 Ltr. Fleischbrühe

Zubereitung

Das Kaninchen abspülen, abtrocknen und eventuelles Fett wegschneiden. Mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer, grobem Senf und Olivenöl einreiben - das geht am besten mit den Händen. Den Bauch mit Zitrone, dem frischen Lorbeer und Knobi füllen. Dann alles zusammenbinden und auf ein Backblech legen. Etwas Wasser angießen und für mindestens eine Stunde bei 200 Grad mit Obergrill in den Backofen schieben.

Während der Garzeit ständig mit dem Bratensaft begießen und mit Wasser immer etwas aufgießen. Aus Öl, Senf und Wasser bildet sich ein schöner Saft. Das Kaninchen mindestens zwei mal wenden. Es ist gar, wenn sich die Keulen leicht zusammen drücken lassen.

Die Schalotten in Butter andünsten, die Brühe dazu gießen und vier bis fünf Minuten gar ziehen lassen. Dann das Kaninchen aus dem Ofen nehmen. Anschließend mit Schalottenbrühe begießen und mit Brot, Radieschen, Rettich oder Folienkartoffeln servieren und so auf den Tisch stellen.

Kaninchen aus dem Wok

Zutaten

450	Gramm	Kaninchen (Keulenfleisch)
25	Gramm	Frische Ingwerwurzel
1-2		Rote Chilischoten
2		Knoblauchzehen
4-5	Essl.	Sojasauce
2	Teel.	Zucker
1	Essl.	Sesamöl
250	Gramm	Chinakohl
150	Gramm	Zucchini
100	Gramm	Möhren
120	Gramm	Shiitake-Pilze
10	Essl.	Erdnußöl
150	ml	Asia-Fond (Glas)
1		Kaffir-Limettenblatt
1/2	Teel.	Speisestärke
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Kaninchenfleisch von den Keulen lösen, dabei die Sehnen auslösen. Fleisch in 1/2 cm schmale Streifen schneiden.
2. Ingwer schälen, hacken. Die Chillies in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch pellen, fein würfeln. Das Kaninchenfleisch mit Ingwer, Chili, Knoblauch, Sojasauce, Zucker und Sesamöl 30 Minuten marinieren.
3. Kohl putzen. Blätter und Stiele getrennt in feine Streifen schneiden. Zucchini putzen, Möhren schälen. Beides in feine Streifen schneiden. Shiitake-Pilze putzen, in Scheiben schneiden.
4. Kaninchenfleisch in ein Sieb geben, die Marinade auffangen. Fleisch ggfs. portionsweise im sehr heißen Wok in je 2 El Erdnußöl anbraten, herausnehmen und in eine Arbeitsschale geben (den Wok nach jeder Portion kurz ausreiben und wieder sehr heiß werden lassen). Kohlstiele, Möhrenstreifen und Pilze im restlichen Öl anbraten, mit dem Asia-Fond und der Marinade ablöschen. 1 Minute kochen lassen. Das Limettenblatt und die Zucchiniestreifen dazugeben, 30 Sekunden mitkochen lassen. Das Kaninchenfleisch dazugeben. Sauce mit der in etwas Wasser gelösten Speisestärke binden, weitere 30 Sekunden kochen lassen. Zuletzt die Kohlblätter dazugeben, unterheben, alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Kaninchen aus Ligurien

Zutaten

1	kg	Kaninchen
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
60	Gramm	Pinienkerne
		Olivenöl extra vergine
1		Thymianzweiglein
1		Lorbeerblatt
1		Rosmarinzweiglein
		Salz
100	ml	Weißwein
		heiße Fleischbrühe
100	Gramm	Kleine schwarze Oliven

Zubereitung

Das Kaninchen in Stücke zerlegen, Leber und Nieren beiseite legen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit den Pinienkernen in einem schweren Topf in etwas Öl andünsten.

Die Kaninchenstücke hinzufügen und von allen Seiten bei starker Hitze anbraten. Die Hitze herunterschalten. Thymian, Lorbeer, Rosmarin und Salz hinzufügen, gut umrühren und 1 Minute mitschmoren lassen.

Mit dem Wein übergiesen und das Fleisch zugedeckt gut 15 Minuten schmoren lassen, bis der Wein völlig eingekocht ist. 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, die Oliven sowie Leber und Nieren hinzufügen. Weitere 40 bis 50 Minuten auf kleinster Flamme köcheln lassen.

Leber und Nieren entweder extra servieren oder pürieren und unter die Sauce rühren.

Kaninchen Bedrettotal (Tessin)

Zutaten

1		Kaninchen ca. 1500 g In Stücke geschnitten
150	Gramm	Geräucherter Speck In Stäbchen geschnitten
400	ml	Rotwein
400	ml	Bratensauce
100	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Karotten
		Getrocknete Steinpilze Vorher einweichen
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
		Rosmarin
100	ml	Rahm

Zubereitung

Den Speck in Butter anbraten, das gewürzte Fleisch darin leicht Farbe nehmen lassen. Fett abschütten, mit Rotwein ablöschen, Zwiebeln, Karotten und Gewürzkräuter begeben und leicht einkochen. Mit der Bratensauce etwa vierzig Minuten schmoren lassen. Steinpilze hinzufügen und fertig garen.

Fleisch anrichten, Sauce leicht einkochen, Rahm darunterrühren, abschmecken und über das Fleisch gießen.

Mit Polenta anrichten.

Kaninchen-Buletten mit Kürbis-Dip

Zutaten

750	Gramm	Kaninchenkeulen
250	Gramm	Schweinemet
50	Gramm	Getrocknete Apfelringe
1		Unbehandelte Orange
2		Knoblauchzehen
2	Zweige	Majoran,
1	Zweig	Rosmarin
1		Ei (Kl. M)
1	Essl.	Calvados
		Salz, weißer Pfeffer
30	Gramm	Kürbiskerne
3	Teel.	Kürbiskernöl
150	Gramm	Schmand
50	Gramm	Sahnejoghurt
3	Essl.	Öl bis 1/3 mehr

Zubereitung

1. Die Kaninchenkeulen sorgfältig entbeinen, große Sehnen entfernen. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden und einmal durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit dem Schweinemet mischen und kalt stellen.
2. Die getrockneten Äpfel in feine Würfel schneiden. Die Orange heiß abspülen und die Schale fein abreiben. Knoblauch pellen und durch eine Presse drücken. Majoran und Rosmarin abzupfen und hacken. Alles zusammen mit dem Ei und dem Calvados zum Fleisch geben und gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Fleischmasse 24 kleine, längliche Buletten formen. Erneut kalt stellen.
4. Die Orange auspressen, 3 El Saft abmessen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett unter Schwenken hellbraun rösten, etwas abkühlen lassen und hacken. 1/4 der Kerne zum Garnieren beiseite legen. Restliche Kerne, Orangensaft, Kürbiskernöl, Schmand und Joghurt glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Buletten bei mittlerer Hitze darin in 2 Portionen rundherum 10 Minuten goldbraun braten. Buletten auf einer Platte anrichten. Dip mit den gehackten Kürbiskernen bestreuen und mit den Buletten servieren.

Kaninchen-Confit mit Knoblauch-Flan*

Zutaten

2		Knoblauchknollen jung
1		Kaninchen in Stücke Geteilt
1	Ltr.	Olivenöl
400	ml	Creme fraiche
20	Gramm	Butter
5		Eier
25	Gramm	Parmesan gerieben
2		Lorbeerblätter
2		Rosmarinzweige
3		Thymianzweige
10		Schwarze Pfefferkörner
1	Essl.	Grüner Pfeffer
10		Wacholderbeeren
1	Teel.	Rosa Pfefferkörner
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

* Confit de lapin aux aromates et flans a l'ail doux

Am Vorabend die Kaninchenstücke in eine Schale legen und mit 35 g Salz und den abgezupften Blättchen von 1 Thymianzweig und 1 Rosmarinzweig einreiben. Mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Morgen die Stücke abtupfen und in einen Bräter legen, dabei den restlichen Thymian und Lorbeer sowie die Gewürze und 5 geschälte Knoblauchzehen hinzufügen. Mit Olivenöl bedecken.

Den Topf zudecken und bei ganz geringer Hitze 1 1/2-2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Erkalten lassen und in den Kühlschrank stellen.

Eine halbe Stunde vor dem Servieren die Flans zubereiten.

Den Backofen auf 180GradC vorheizen. Den Rest Knoblauch pellen und auf 6 gebutterte Ramequin-Förmchen aufteilen.

Die Eier mit der Creme fraiche, Parmesan, Salz und Pfeffer verschlagen. Die Masse in die Förmchen gießen und für 15-20 Minuten in den Ofen geben, bis der Flan in der Mitte gestockt ist.

Das Kaninchenconfit mit Öl, Kräutern und Gewürzen auf eine hübsche Platte geben und nach Belieben mit Tomatenstücken anrichten. Kalt mit den lauwarmen Flans servieren.

Kaninchen D.O.C.

Zutaten

1	kg	Kaninchen in Stücke
1/4		
3	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Speckwürfel
15		Schalotten
200	Gramm	Champignons frisch
100	Gramm	Steinpilze frisch
100	Gramm	Eierschwämme frisch
3		Knoblauchzehen fein gehackt
1		Rosmarinzweig geschnitten
1	Bund	Petersilie geschnitten
3		Oreganozweige geschnitten
400	ml	Weißwein trocken
1	Essl.	Bratensauce
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Schalotten ungeschält in kochendes Wasser geben, abkühlen lassen und aus der Schale herausdrücken.

Die Pilze mit einem feuchten Tuch sorgfältig abreiben und in grobe Stücke schneiden.

Die Speckwürfel im gusseisernen Topf knusprig braten, herausnehmen und beiseite legen.

Olivenöl heiß werden lassen und die Kaninchenstücke goldbraun anbraten. Kräftig salzen und pfeffern. Die geschälten Schalotten, die Pilze, den Knoblauch und die Speckwürfel mitdämpfen und mit dem Weißwein ablöschen. Bratensauce darüberstreuen und auf kleinem Feuer ca. 1 1/4 Stunde leise köcheln lassen.

Im Topf servieren und eventuell mit frischer Petersilie bestreuen.

Kaninchen-Eintopf

Zutaten

1		Kaninchen küchenfertig
8		Pfefferkörner
8		Pimentkörner
4		Nelken
1/4		Zimtstange
6		Knoblauchzehen
1	Teel.	Salz
6	Essl.	Olivenöl
750	Gramm	Zweibeln kleine
1/4	Ltr.	Rotwein
125	ml	Wasser
250	Gramm	Tomaten
2	Essl.	Tomatenpüree
50	Gramm	Korinthen
125	ml	Sahne
1	Prise	Zucker

Zubereitung

Kaninchen waschen und in die doppelte Menge, wie oben angezeigt, zerlegen. Gewürze mit 1/3 der Knoblauchzehen und Salz zu einer Paste stampfen, Kaninchenteile einreiben, zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen.

In Olivenöl anbraten, feingehackte Zweibeln und restlichen Knoblauch zugeben, unter Rühren anschmoren, mit Wein/Brühe ablöschen.

Tomaten vierteln, zugeben. Tomatenpüree unterrühren, zugedeckt 50 Minuten köcheln.

Zum Schluss Sahne und Korinthen untermischen, kurz einkochen, mit Zucker abschmecken.

Kaninchen Frikassee

Zutaten

ZUTATEN		
600	Gramm	Kaninchenfleisch
50	Gramm	Öl oder Fett
50	Gramm	Mehl
50	Gramm	Zwiebeln
30	Gramm	Sellerie, gerüstet
30	Gramm	Lauch
125	ml	Weißwein
1	Ltr.	Bouillon
125	ml	Rahm, flüssig
		Salz, Pfeffer,

Zubereitung

Vorbereitung: Kaninchenfleisch in ca. 50 gr. große Stücke schneiden. Zwiebeln, Sellerie und Lauch in feine Streifen schneiden.

Zubereitung: Das Fleisch würzen und mehlen. In Öl oder fett kurz anbraten, Gemüse und Mehl begeben und kurz mit anziehen. Mit Weißwein und Bouillon auffüllen und glattrühren. Langsam kochen lassen, bis das Fleisch weich ist. Sauce abschmecken und mit Rahm fertig machen.

Beilage: Kartoffelstock oder Reis.

Kaninchen-Frikassee mit Mischpilzen

Zutaten

500	Gramm	Kaninchenfleisch (hochwertig, möglichst Knochenarm) etwas Mehl
4	Essl.	Olivenöl
50	Gramm	Bauchspeck fein gehackt
1		Porreestange fein gehackt
1		Mohrrübe, fein gehackt
200	ml	Weißwein
500	Gramm	Mischpilze (z. B. Röhrenpilze, Champignons, Pfifferlinge, Austernpilz Usw.) etwas Fleischbrühe nach Bedarf Salz Pfeffer

Zubereitung

Die Kaninchenstücke in Mehl wälzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl ringsum braten, bis sie gar sind. Herausnehmen und warm stellen.

Speck, Porree und Mohrrübe im selben Öl 6 Minuten braten. Den Wein angießen und leicht verdampfen lassen. Nun die in gleich große Stücke geschnittenen Pilze dazugeben. Falls der Pfanneninhalt zu trocken wird, Fleischbrühe zugeben (aus Brühwürfel hergestellt). Die Pilze 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren garen lassen.

Das Fleisch in die Pfanne zurückgeben und durchwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Kaninchen im Kürbis

Zutaten

1		Kaninchen mit Innereien Leber und Herz
2	groß.	Kartoffeln
1	groß.	Karotte
100	Gramm	Mehl
1	mittl.	Zwiebel feingehackt
10		Schalotten
125	ml	Trockener Weißwein Frischer Thymian
1		Flacher runder Kürbis
6	Essl.	Butter oder Öl

Zubereitung

Das Kaninchen zerlegen. Die Kartoffeln grob, die Karotte fein würfeln. Mehl mit Pfeffer und Salz vermischen, die Fleischstücke darin wenden.

In einem Schmortopf Butter erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Zwiebeln und Schalotten zugeben. Anschließend Weißwein, reichlich Thymian, Kartoffeln und Karotte zufügen.

Schmoren, bis das Kaninchen gar ist. Wenn nötig, weiteren Wein oder Wasser zugießen.

Den oberen Teil des Kürbis als Deckel abschneiden. Die Kerne sowie einen Teil des Fruchtfleisches herausschaben.

Die Innereien kleinschneiden, in etwas Butter bräunen und in den Schmortopf geben. Den Inhalt des Schmortopfes in den Kürbis geben und den Deckel aufsetzen. Den Kürbis in einen geeigneten Bräter oder eine Backform stellen, in dem das Gericht als ganzes serviert werden kann, eventuell stabilisieren. Die Außenhaut mit Öl einpinseln und bei etwa 180°C zwei Stunden backen. Ab und zu mit einem Stäbchen prüfen, ob der Kürbis bereits durch ist, da er sehr leicht brechen kann, wenn er zu weich wird.

Kaninchen im Mantel mit Kartoffel-Steckrübengratin

Zutaten

	RIOGRANDE
	Beerenmischung
	Gefroren
1 Pack.	NESTLE
	Cappucino-Instant-Pulver
150 Gramm	Kaninchenrücken
5	Karotten
4	Kartoffeln
1 Pack.	Pistazien
1 Schale	Mascarpone
	Steckrübe
	Schinkenspeck

Zubereitung

Filet aus den Rücken lösen., leicht würzen, in Speck einrollen und in der Pfanne langsam braten und ziehen lassen. Für die Sauce Rotwein, etwas Balsamicoessig herunter kochen lassen. Viel Pfeffer hinzugeben, Karotten schälen und darin gar kochen, eine Prise Salz und etwas geschlagene und frische Sahne dazugeben. Als Beilage ein paar Weißbrotecken in Butter und Knoblauch braten. 2-3 Blätter Basilikum fritieren und salzen. Kartoffeln und Steckrüben schälen und in Scheiben schneiden mit Sahne, Muskat, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch gar kochen. Dann in den Ofen geben und mit etwas frischer Sahne weiterziehen lassen.

Kaninchen im Römertopf

Zutaten

1		Kaninchen
3	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
2	cm	Ingwerknolle
1		Unbehand. Orange
200	Gramm	Schalotten
1	Bund	Fr. Thymian
100	Gramm	Schlagsahne
3	Essl.	Soßenbinder

Zubereitung

Kaninchen in 8 Teile zerlegen, in Öl braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, in einen gewässerten Römertopf legen. Ingwerknolle zerdrücken, Orange in Scheiben schneiden, Schalotten Schälen, frischen Thymian zugeben. Zugedeckt bei 225GradC 50 Min. im Ofen garen. Sud durchsieben, mit Schlagsahne und Soßenbinder andicken, Abschmecken.

Kaninchen im Römertopf (Saarland)

Zutaten

- 1 Kaninchen in Stücke
- Salz
- Pfeffer
- Dürrfleisch, in Scheiben
- 60 ml Cognac
- Sahne
- Milch
- Fondor Streuwürze

Zubereitung

Römertopf 15 Minuten wässern. Kaninchen ggfls. in Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Boden vom Römertopf mit Dürrfleischscheiben auslegen, darauf das Fleisch legen und drei Gläschen Cognac darüber gießen. Bei 200 oC 30 Minuten in den Backofen, Deckel drauf, dann mit Sahne mit etwas Milch vermischt und mit Fondor gewürzt aufgießen bis das Fleisch bedeckt ist.

Deckel drauf, zwei Stunden bei 180 oC in den Backofen.

Dazu Schneeballen, Preiselbeeren und Birnen.

Kaninchen im Römertopf mit Weißweinjus und Neuen Kartoffeln

Zutaten

8	klein.	Neue Kartoffeln
8	klein.	Karotten
8		Frühlingszwiebeln
1		Kaninchen, a ca. 1.3 kg Zerlegt in Schlegel, Schultern und Rückenteile
7		Knoblauchzehen
200	ml	Weißwein
200	ml	Kaninchenjus oder Bouillon

MARINADE

1	Essl.	Senf
2	Zweige	Rosmarin
2	Zweige	Thymian
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Olivenöl

Zubereitung

Am Vortag: Römertopf in Wasser einlegen.

Am Zubereitungstag: Marinadenzutaten mischen. Kaninchenstücke damit einreiben. Kartoffeln samt Schale halbieren. Gemüse dekorativ schneiden. Fleischstücke, Gemüse, Kartoffeln und Knoblauch in den Römertopf schichten. Wein und Jus dazugießen. Zugedeckt in den kalten Ofen schieben. Auf 180 oC erhitzen und das Kaninchen 2 bis 2 1/2 Stunden garen.

Deckel entfernen. Fleisch fünfzehn Minuten lang bräunen.

Kaninchen im Thymian-Speckmantel

Zutaten

- 1 Kaninchen in Portionsstücke
Zerteilt
Frühstücksspeck in dünnen,
Großen Scheiben
(soviele Scheiben wie
Kaninchenstücke)
- 200 ml Dijon-Senf
- 1 groß. Bund Thymian
- 1 Lorbeerblätter bis
Doppelte Menge
- 1 Rosmarinzweig
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Dicke Zwiebel in Scheiben
Geschnitten
- 1 klein. Glas Weißwein
- 1 Teel. Weißweinessig
Olivenöl
Salz /Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

Eine sehr simple Zubereitungsart Marke Provençalische Hausmannskost.

Die Stücke sorgfältig waschen und trockentupfen.

Mehrere Stunden mit den Zwiebelscheiben, dem geschälten und grobzerkleinerten Knoblauch, 1-2 Lorbeerblättern, Thymianzweigen und dem Rosmarinzweig (nur einen, da Rosmarin sonst zu dominant wird) vermengt, mit Folie zugedeckt, ziehen lassen.

Die Stücke danach herausheben, die Kräuter entfernen und die Stücke mit Senf dick bestreichen. Evtl. noch pfeffern oder salzen - doch Vorsicht, der Speck, mit dem Stücke noch umwickelt werden, sollte jedoch schon salzig genug sein. Mehrere Thymianzweigchen auf die Stücke auflegen (nicht nur ein Zweig sondern ordentlich) das ganze dann mit dem Speck umwickeln.

Die ummantelten Stücke in eine ausgeölte irdene Auflaufform oder Tonpfanne geben und eine halbe Stunde im heißen Ofen (ca. 200 Grad) braten lassen. Mit einem kräftigen Schuss Weißwein und Essig deglasieren und servieren.

Kaninchen im Wirsingmantel mit Kapernsauce

Zutaten

1/2	Bund	Suppengrün
120	Gramm	Schalotten davon 2 Schalotten (=I) zur Seite Legen
4		Kaninchenkeulen a 250 g*
10	Gramm	Butterschmalz (I)
15	Gramm	Butterschmalz (II)
1/2	Teel.	Pfefferkörner
3		Lorbeerblätter
3		Gewürznelken
1	Ltr.	Fleischbrühe (oder 400 ml Kalbsfond + 600 ml Wasser)
1		Knoblauchzehe
1	Bund	Petersilie, glatt
2		Brötchen vom Vortag**
100	ml	Milch
30	Gramm	Kapern
2		Zitronen, unbehandelt Davon 1-2 El Schale abge- rieben
1		Eigelb Salz Pfeffer
8	groß.	Wirsingblätter (600 g)
100	Gramm	Zwiebeln, gewürfelt
25	Gramm	Butterschmalz (III)
40	Gramm	Butter
15	Gramm	Mehl
150	ml	Schlagsahne

Zubereitung

Suppengrün und Schalotten (I) putzen und würfeln. Die Kaninchenkeulen häuten. Das Fleisch von den Knochen schneiden, die Sehnen entfernen. Die Knochen hacken und

mit den Fleischabschnitten im Butterschmalz (I) goldbraun anbraten. Gemüswürfel, Pfefferkörner, Lorbeer und Nelken zugeben, mit der Brühe auffüllen und offen in etwa 1 Stunde leise auf 250 ml (bezogen auf 6 Portionen) einkochen. Die Brühe gelegentlich sorgfältig abschäumen und anschließend durch ein Haarsieb gießen. Inzwischen das Kaninchenfleisch zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Den Knoblauch und die restlichen Schalotten pellen, sehr fein würfeln und im Butterschmalz (II) glasig dünsten. Die Petersilie hacken, die Hälfte untermischen und abkühlen lassen. Die Brötchen würfeln. Die Milch erhitzen, die Brötchen darin wenden und ebenfalls abkühlen lassen. Schalottenmischung und Brötchen zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Hälfte der Kapern fein hacken. Mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Eigelb unter das Fleisch kneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wirsingblätter in Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken, auf Tüchern abtropfen und trockentupfen. Die Mittelrippen keilförmig herausschneiden. Die Farce unten auf die Wirsingblätter setzen, die Seiten über die Füllung schlagen. Die Blätter zu Rouladen aufrollen und mit Küchengarnt zusammenbinden. Das restliche Butterschmalz im Bräter erhitzen. Die Rouladen darin rundherum goldbraun anbraten. Die Zwiebeln zugeben und anbraten. Den Saucenfond zugießen. Die Rouladen zugedeckt 20 Minuten schmoren, dabei einmal wenden. Herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Die Butter im Topf schmelzen. Das Mehl mit dem Schneebesen unterrühren und anschwitzen. Den Schmorfond und 2/3 der Sahne zugießen und unter gelegentlichen Rühren 10 Minuten kochen. Inzwischen die Zitronen filetieren, den Saft auffangen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Zitronenfilets***, restliche Kapern und Petersilie untermischen. Die restliche Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Sauce zum Kaninchen im Wirsingmantel servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Anmerkungen: Sauce sehr gut!

* getestet mit 300 g schierem Fleisch (aus den Kaninchenkeulen)

** ein Brötchen zur Fülle gegeben, eines zum 'Nachspülen' des Fleischwolfs verwendet. *** evt. noch 1 Tl geriebene Zitronenschale zugeben.

Kaninchen im Ysop-Mantel mit Kürbispüree und Pesto

Zutaten

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Handvoll Frischer Ysop
(ersatzweise wenig getrockneter Salbei und Lavendelblüten)
- Je 1 Hand voll glatte Petersilie und Basilikumblätter
- 1 Kaninchenrücken (möglichst mit Bauchlappen)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 300 Gramm Muskat- oder Hokkaidokürbis, gewürfelt
- 150 Gramm Kartoffeln, gewürfelt
- 250 ml Gemüsebrühe
- 1 Essl. Kürbiskerne
- 1 Essl. Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Den weißen und hellgrünen Teil der Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und mit allen Kräuterblättern mischen.
2. Kaninchenrückenfleisch mit Bauchlappen in einem Stück, ohne sie zu trennen, von den Knochen lösen. Salzen und pfeffern. Etwas mehr als die Hälfte der Kräuter abnehmen. Davon die Hälfte auf einen großen Bogen Alufolie geben, das Fleisch darauflegen, mit den restlichen Kräutern bestreuen, aufrollen und in der Folie fest einpacken. In siedendem Wasser, je nach Größe 25-30 Minuten garen.
3. Kürbis- und Kartoffelwürfel zusammen in Brühe weich kochen, dann durch ein Sieb streichen.
4. Restliche Kräuter mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer und etwas Brühe kurz, nicht zu fein im Mixer pürieren.
5. Kaninchenrücken aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden, jeweils in die Mitte des Tellers legen. Püree mit einem Spritzbeutel links und rechts vom Fleisch aufspritzen, mit Pesto beträufeln.

TIPP: Das Kürbispüree schmeckt raffinierter, wenn es zur Spargelzeit mit Spargelsud gekocht wird. Wenn Salbei und Lavendel verwendet werden, braucht man je eine halbe Hand voll Petersilie und Basilikum zusätzlich.

Kaninchen in Aceto Balsamico

Zutaten

- 1 Kaninchenrücken in Würfeln
- Mehl zum Wenden
- 50 Gramm Butter
- 10 Gramm Öl
- 1 Tasse Aceto balsamico
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan in Späne gehobelt
- Petersilie gehackt

Zubereitung

Die Kaninchenwürfel in Mehl wenden, im Öl/Butter-Gemisch ca. 6 Minuten braten. Mit dem Aceto balsamico ablöschen, einkochen lassen, ca. 10 Minuten schmoren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Parmesanspänen und Petersilie bestreut servieren.

Kaninchen in Apfelsauce

Zutaten

2	Essl.	Rosinen
3	Essl.	Calvados
200	Gramm	Zwiebeln
2		Kaninchen (küchenfertig Zerteilt, ca. 1, 5 kg)
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Öl
1/2	Essl.	Tomatenmark
100	ml	Weißwein
200	ml	Geflügelfond
3		Äpfel (à 180 g)
1	Bund	Petersilie
100	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Soßenbinder, dunkler

Zubereitung

Rosinen im Calvados einweichen. Zwiebeln pellen und grob würfeln. Fleisch salzen und pfeffern. Im Öl von beiden Seiten auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen, Die Zwiebeln im Bratfett auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 goldbraun braten. Tomatenmark dazurühren und 1 Min. anschwitzen. Den Calvados mit den Rosinen und den Wein dazugießen. Die Flüssigkeit ganz einkochen lassen, Fond dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kaninchenteile in den Soßenfond geben und 25 - 30 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 garen, dabei ab und zu wenden. Äpfel schälen und in dicken Scheiben von den Kerngehäusen schneiden. Die Apfelscheiben grob würfeln, zum Kaninchen geben und noch 10 Min. weitergaren.

Inzwischen die Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer hacken.

Sahne zur Soße gießen und mit Soßenbinder aufkochen. Noch einmal kräftig mit Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Kaninchen in Apfelsoße

Zutaten

2	Essl.	Rosinen
3	Essl.	Calvados
200	Gramm	Zwiebeln
2		Kaninchen (küchenfertig Zerteilt, ca. 1, 5 kg)
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Öl
1/2	Essl.	Tomatenmark
100	ml	Weißwein
200	ml	Geflügelfond
3		Äpfel (à 180 g)
1	Bund	Petersilie
100	ml	Schlagsahne
1	Essl.	Soßenbinder, dunkler

Zubereitung

Rosinen im Calvados einweichen. Zwiebeln pellen und grob würfeln. Fleisch salzen und pfeffern. Im Öl von beiden Seiten auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen, Die Zwiebeln im Bratfett auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8

- 9 goldbraun braten. Tomatenmark dazurühren und 1 Min. anschwitzen. Den Calvados mit den Rosinen und den Wein dazugießen. Die Flüssigkeit ganz einkochen lassen, Fond dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kaninchenteile in den Soßenfond geben und 25 - 30 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 garen, dabei ab und zu wenden. Äpfel schälen und in dicken Scheiben von den Kerngehäusen schneiden. Die Apfelscheiben grob würfeln, zum Kaninchen geben und noch 10 Min. weitergaren.

Inzwischen die Petersilie waschen, zupfen, gut trocknen und im Universalzerkleinerer hacken.

Sahne zur Soße gießen und mit Soßenbinder aufkochen. Noch einmal kräftig mit Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu paßt Kartoffelgratin.

Kaninchen in Backpflaumen und Erdnüssen

Zutaten

2		Junge Kaninchen
2		Zwiebeln gehackt
200	ml	Olivenöl
1		Lorbeerblatt
4		Tomaten enthäutet Kleingeschnitten
2		Knoblauchzehen
100	ml	Wasser
50	Gramm	Erdnüsse
30	Gramm	Mandeln geschält und Geröstet
20		Backpflaumen entkernt Salz Weißer Pfeffer
1	Bund	Petersilie

Zubereitung

Die gehackte Zwiebeln in einem Bratentopf in Öl goldbraun braten. Die enthäutete, kleingeschnittene Tomaten und Lorbeerblatt dazugeben und mitdünsten.

Jedes Kaninchen in je 8 Teile zerlegen, salzen, pfeffern und insgesamt etwa eine Stunde im Bratopf köcheln lassen.

Geschälte, geröstete Mandeln, Knoblauchzehen, Petersilie und dem Wasser im Mixer pürieren.

Geben Sie dieses Püree nach 40 Minuten in den Bratopf, verrühren Sie es mit dem Fond und wenden Sie die Kaninchenteile darin.

Erdnüsse und entkernte Backpflaumen (am Vortag eingeweicht) mit wenig Wasser erhitzen, aber nicht kochen. Abtropfen lassen. Backpflaumen und Erdnüsse nach 50 Minuten mit der Sauce verrühren.

Als Beilage Baguette oder Bandnudeln. Getränkevorschlag: ein trockener Chardonnay.

Kaninchen in Bärlauchsauce

Zutaten

100	ml	Weißwein
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
1		Kaninchen in Stücken
1		Zwiebel geschält und Halbiert
5		Schwarze Pfefferkörner Salz

FÜR DIE SAUCE

2	Essl.	Mehl
2	Essl.	Butter
50	Gramm	Bärlauch in feinen Streifen
200	ml	Saucenrahm Salz
	Etwas	Zitronensaft

Zubereitung

(*) Bärlauch, der edle Vetter des Knoblauchs

Weißwein und die Hälfte der Fleischbrühe aufkochen. Die Kaninchenstücke zusammen mit Zwiebeln und Pfefferkörnern hineingeben und auf kleinem Feuer köcheln lassen bis das Fleisch

weich ist (ca. 1 Stunde). Die Fleischstücke herausnehmen und warm stellen.

Für die Sauce den Bratensaft absieben und zusammen mit der restlichen Fleischbrühe wieder auf das Feuer setzen. Die Butter mit dem Mehl gut vermischen (Mehlbutter), in die Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen. Den Bärlauch und den Saucenrahm darunter ziehen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Fleischstücke in der Sauce nochmals heiß werden lassen und servieren.

Kaninchen in Basilikumsauce

Zutaten

- 2 kg Kaninchen (vom Händler in Portionsstücke teilen Lassen)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer frisch Gemahlen
- 3 Essl. Olivenöl
- 1 Knolle Knoblauch
- 75 Gramm Sahne
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Rosmarin (oder 2 Teel. getrocknete Nadel)
- 2 Bund Basilikum

Zubereitung

Kaninchen können Sie in Wild- oder Geflügelhandlungen schon küchenfertig vorbereitet kaufen. Auf Wunsch teilt es Ihnen der Händler gleich in Portionsstücke. Es werden auch Teilstücke einzeln angeboten. Gelingt leicht
Zutaten: Für 4-6 Personen:

Das Kaninchen kalt abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenstücke darin goldbraun anbraten, dann herausnehmen.

Die Knoblauchknolle abrausen, trockentupfen und quer in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Im Olivenöl goldbraun braten und die Kaninchenstücke wieder hineinlegen. Mit der Sahne aufgießen und das Lorbeerblatt mit dem Rosmarin dazulegen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten schmoren. Nach etwa 30 Minuten die Oliven hinzufügen.

Das Basilikum abrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stengeln zupfen. Kleine Blätter ganz lassen, große in schmale Streifen schneiden Alle bis auf einige schöne Blättchen etwa 5 Minuten vor Garzeitende in den Topf streuen.

Die Sauce abschmecken und, falls nötig, nachwürzen. Mit den restlichen Basilikumblättchen bestreuen. Das Gericht am besten gleich im Topf zu Tisch bringen, weil's sehr schön aussieht und wunderbar duftet.

Das Kaninchen mit kleinen Semmelknödelchen, Ofenkartoffeln oder einfach Brot servieren. Dazu passt geschmortes Zucchiniqemüse mit Tomaten oder ein bunter Salat mit allem, was der Garten bietet.

Kaninchen in Bier Gebraten

Zutaten

2	Essl.	Butter
1		Kaninchen zerteilt Salz Pfeffer
100	Gramm	Bacon
15		Knoblauchzehen ganz, Geschält
1	Essl.	Wacholderbeeren im Mörser Angequetscht
6		Lorbeerblätter
1/2	Ltr.	Bier eher süßlich

Zubereitung

Butter in einem kleinen Bräter / einer Auflaufform zerlassen, Kaninchenstücke dicht an dicht in die Form setzen, es sollte wenig Platz bleiben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Halbierte Baconscheiben zwischen die Kaninchenstücke stopfen, die Knoblauchzehen gleichmäßig verteilen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter darüber verteilen, dann mit dem Bier begießen.

Bei 225 Grad im Ofen 90 Minuten braten, dabei alle 10 Minuten die Fleischstücke wenden.

NOTIZEN: Dazu Röstkartoffeln und in Butter und Olivenöl gebratene Lauchzwiebeln serviert, harmoniert wunderbar.

Kaninchen in Biersauce

Zutaten

2		Kaninchen (je 1kg, Küchenfertig)
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Butterschmalz
150	Gramm	Zwiebeln
200	ml	Weizenbier
1	Essl.	Zucker
1	Bund	Thymian
400	ml	Kalbsfond
100	Gramm	Backpflaumen (ohne Stein)

Zubereitung

1. Die Kaninchen in Rücken, Vorderläufe und Keulen zerteilen, salzen und pfeffern. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, die Kaninchenteile bei milder Hitze goldbraun braten und an den Rand des Bräters schieben
2. Die Zwiebeln pellen, in Spalten schneiden und in der Mitte des Bräters anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamelisieren lassen. Weizenbier nach und nach auf die Zwiebeln gießen, wobei es jedes mal vollständig verdampfen muss
3. 200 ml Kalbsfond und ein 1/2 Bund gehackten Thymian dazugeben. 1 1/4 Stunden schmoren lassen, zwischendurch wenden und nach und nach den restlichem Kalbsfond dazugießen
4. Die Pflaumen dazugeben, 5 Minuten mitschmoren und kräftig mit Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Thymian bestreuen
5. Kaninchenrücken salzen und pfeffern und nach 45 Minuten mit in den Bräter geben. Nach weiteren 10 Minuten, Kaninchenleber, Tomaten und Nieren dazugeben. Kräuter darüber streuen

Kaninchen in Biersosse

Zutaten

1		Kaninchen knapp 2 kg
100	Gramm	Magerer Räucherspeck
6		Möhren
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
		Butter zum Braten
3/4	Ltr.	Dunkles Trappisten- Bier
1		Kräutersträusschen Lorbeerblatt, Thymianzweig Petersilienstengel
100	ml	Schlagsahne Salz Pfeffer f.a.d.M. Backpflaumen nach Wunsch

Zubereitung

Kaninchen von allem Talg befreien und in sechs bis acht Stücke teilen, waschen und gut mit Küchenpapier abtrocknen. Speck in Streifen, Möhren in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln. Kaninchenteile in einem Bratentopf mit Butter bei milder Hitze rundherum anbraten (wenn man Kaninchen zu scharf anbrät, wird es trocken). Die leicht gebräunten Stücke herausnehmen und die Speckstreifen anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und nach zwei Minuten auch die Möhrenscheiben. Etwa fünf Minuten dünsten. Kaninchenteile auf die Möhren legen, das Bier dazugießen, das Kräutersträusschen hineingeben und bei milder Hitze unter Wenden 2 Stunden garen, bis sich das Fleisch ganz leicht vom Knochen lösen lässt. Kaninchenteile warm stellen, die Sauce durch ein Sieb in 1 Topf gießen und einkochen. Sahne nach und nach dazugeben (man muss nicht die ganze Menge verbrauchen), weiter einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tip: Man kann an Stelle der Möhren auch Perlzwiebeln mitschmoren, dann wird es etwas pikanter, oder Backpflaumen, die der malzigen Sauce eine süße Note geben, die gut zu Kaninchen passt.

Kaninchen in der Auflaufform

Zutaten

1		Kaninchen
4		Eier
		Salz
		Pfeffer
		Boharat
		Roter Paprika
2	Tassen	Bechamelsauce
	Etwas	Tomatensauce
		Petersilie

Zubereitung

Das Kaninchen gar kochen und die Knochen entfernen. Das Fleisch wird durch den Fleischwolf gedreht und mit der Bechamelsauce gut vermischt. Die Eier ebenfalls zu der Masse geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Boharat würzen. Die Auflaufform fettet man gut ein, verteilt die Fleischmasse darin und gießt als oberste Schicht die Tomatensauce darauf. Mit Petersilie garnieren und im Ofen bei starker Hitze eine halbe Stunde backen lassen.

Kaninchen in Estragon-Sahnesauce

Zutaten

1		Kaninchen, bratfertig
		Salz
		Pfeffer
5	Essl.	Öl
25	Gramm	Butter
2	klein.	Zwiebeln
125	ml	Fleischbrühe
125	ml	Weißwein
1	Zweig	Estragon
		ODER
4	Essl.	Getrockneter Estragon
125	ml	Sahne
20	ml	Cognac

Zubereitung

Das Kaninchen in mehrere Stücke teilen, mit Salz und Pfeffer einreiben und rundherum in dem Öl scharf anbraten. Die Butter zugeben und die gewürfelten Zwiebeln im Fett glasig werden lassen. Mit Brühe und Weißwein ablöschen, die Hälfte der frischen Estragonblätter kleingehackt, den Rest am Stiel zugeben. Falls getrockneter Estragon verwendet wird, diesen noch etwas zwischen den Fingern zerreiben und unterrühren. Eine Stunde im zugedeckten Schmortopf garen.

Das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Den Fond mit Sahne verrühren, einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Weinbrand abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben und im Schmortopf servieren. Es kann auch auf einer Platte und die Sauce in einer Sauciere gereicht werden.

Dazu gibt es grüne Bohnen, Salzkartoffeln oder Pommes Frites und einen kräftigen Landrotwein.

Kaninchen in Estragonrahm

Zutaten

1		Kaninchen
		Zerlegt, ca. 1,2 kg
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
2	Essl.	Öl
250	ml	Fleischbrühe, Instant
200	Gramm	Paprikaschote, rot
500	Gramm	Fenchelknollen
250	Gramm	Bandnudeln, schmal
2		Zwiebeln
60	Gramm	Butter
		Zucker
2	Essl.	Mehl
200	Gramm	Schlagsahne
100	ml	Weißwein, trocken
1	Essl.	Estragon, frisch, gehackt

Zubereitung

1. Fleisch kalt abspülen und trockentupfen, salzen und pfeffern.
2. Den Elektro-Ofen auf 150 Grad vorheizen.
3. Öl im Bräter erhitzen und Kaninchenteile bei milder Hitze ringsum goldbraun anbraten. Dann mit Brühe ablöschen und das Fleisch im geschlossenen Topf im Elektro-Ofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1) etwa 40 Minuten schmoren lassen.
4. Paprikaschote putzen, waschen, mit einem Sparschäler dünn schälen und in etwa 1x1 cm kleine Rauten schneiden. Fenchel putzen, waschen, halbieren und den harten Strunk herausschneiden. Die Fenchelhälften längs in dünne Scheiben teilen.
5. Nudeln in Salzwasser kochen.
6. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Die Hälfte davon in 1 EL Butter andünsten. Fenchel, 6 EL Wasser, je 1 Prise Salz und Zucker zugeben und alles für 10 Minuten dünsten. Nach 3 Minuten die Paprika-Rauten zugeben und mitgaren.
7. 1 EL Butter bei milder Hitze schmelzen und die abgegossenen Nudeln darin schwenken.
8. Bratenfond von den Kaninchen durch ein Sieb abgießen. Die übrigen Zwiebeln in restlicher Butter glasig dünsten. Mehl darüberstäuben, anschwitzen, mit Sahne, Bratenfond und Wein ablöschen. Alles einige Minuten sanft köcheln lassen. Dann die Sauce mit Salz, Pfeffer, Weißwein und Estragon abschmecken.
9. Kaninchen mit Sauce, Nudeln und Gemüse auf Tellern anrichten.

Getränk: trockener Weißwein

Kaninchen in Estragonsauce

Zutaten

4		Kaninchenkeulen a 200 g
2-3	mittl.	Zwiebeln
1-2	Zweige	Estragon frisch
50	Gramm	Butter
1	Essl.	Pflanzenöl zum Braten
		Salz, Pfeffer
375	ml	Weißwein
50	ml	Sahne
		Cayennepfeffer
	Etwas	Cognac nach Belieben

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen waschen und mit Küchentuch gut trocknen. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Frischen Estragon waschen, trocknen und etwa 2 bis 3 EL Blätter abzupfen.

In einem Bräter die Butter mit dem Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Kaninchenkeulen salzen, die Zwiebelwürfel etwas zur Seite schieben und die Kaninchenkeulen im Bräter rundum anbraten.

Den Wein angießen und die Hälfte der Estragonblätter dazugeben. Den Deckel auflegen und bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen.

Die Keulen aus dem Bräter heben, die Sahne und den restlichen Estragon zur Bratensauce geben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Nach Belieben noch kurz vorm Servieren einen guten Schuß Cognac dazugießen.

Wenn die Sauce vom Wein etwas säuerlich schmeckt, läßt sich das mit einer Prise Zucker beheben.

Kaninchen in Feiner Senfsosse

Zutaten

1		Kaninchen a ca. 1600 g
3-4		Knoblauchzehen
3		Zwiebeln
50	Gramm	Butterschmalz
2	Teel.	Senfkörner Salz, Pfeffer
1/2	Bund	Estragon
1/2	Ltr.	Trockener Weißwein ersatzweise Brühe und Zitronensaft
1-2	Essl.	Dijon-Senf
2	Essl.	Crème double
2	Essl.	Dunkler Soßenbinder

Zubereitung

Kaninchen waschen, trockentupfen und in 8 Teile zerlegen. Knoblauch und Zwiebeln pellen und würfeln. Butterschmalz erhitzen und die Kaninchenteile von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zufügen, ebenfalls anbraten.

Senfkörner zum Fleisch geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Gewaschenes Estragon zufügen. Das Ganze mit Wein (oder Brühe mit etwas Zitrone) ablöschen und 40 Minuten schmoren.

Estragon herausnehmen. Senf, Crème double und Soßenbinder einrühren und mit Salz und Pfeffer noch einmal abschmecken.

Beilagen: Kartoffelbällchen und Brokkoliröschen

Kaninchen in Kirschbier

Zutaten

- 4 groß. Kaninchenkeulen
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 1 Flasche 0,75l Frank Boon's Kirschbier Mariage Parfait
Alternativ dazu könnte Ein Ungesüßter Sauerkirsch-Most aus dem Reformhaus Genommen werden) etwas Mehl zum Wenden schwarzer Pfeffer (Mühle)
- 3 Essl. Olivenöl zum Anbraten
- 1 Teel. Tomatenmark
- 4 Essl. Eingemachte Sauerkirschen Salz

Zubereitung

Kaninchenkeulen waschen und trockentupfen. Suppengrün waschen und putzen, Zwiebel schälen, in grobe Würfel schneiden. Zusammen mit Lorbeerblättern, Thymian, Knoblauch, Wacholderbeeren, Pimentkörnern in eine Schüssel geben und mit dem Kirschbier begießen. über Nacht abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Keulen herausnehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern und in etwas Mehl wenden. Olivenöl in einem Bräter mit Deckel erhitzen und die Kaninchenkeulen von allen Seiten anbraten. Wenn sie etwas Farbe angenommen haben, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Gemüse und Kräuter aus der Marinade heben und ebenfalls kurz anbraten, Tomatenmark hinzugeben und anrösten. Die Kaninchenkeulen wieder in den Bräter zu dem Gemüse geben und noch ein paar Minuten mit dem Gemüse

rösten. Langsam die Marinade zugießen. Eventuell noch soweit mit Wasser aufgießen, bis die Keulen ganz bedeckt sind. Etwa 35 bis 40 Minuten schmoren lassen.

Keulen aus dem Bräter nehmen und die Sauce passieren. Danach noch etwa fünf Minuten auf dem Herd einkochen. Abgetropfte Sauerkirschen hinzufügen und kurz mitkochen lassen. Sauce nochmals abschmecken.

Kaninchenkeulen auf vorgewärmte Teller legen und mit der Sauce begießen. Sauerkirschen dekorativ anordnen. TIP: Dazu passt ein Gemüsebouquet.

Kaninchen in Knoblauch mit Scharfen Kanarischen Kartoffel..

Zutaten

KANINCHEN	
1	Kaninchen, ca. 1000 g
12	Lorbeerblätter
2	Essl. Olivenöl
4	Zweige Rosmarin
4	Zweige Thymian
	Blattpetersilie, nach Geschmack
50	ml Trockener Sherry
50	ml Trockener Weißwein
50	ml Gemüsebrühe
12	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer

KARTOFFELN	
500	Gramm Drillinge (sehr kleine Kartoffeln)
2	Essl. Olivenöl

SAUCE (SALSA) ZU DEN Kartoffeln:	
100	Gramm Paniermehl
1	Essl. Grobes Meersalz
2	Teel. Mildes Paprikapulver
1	Teel. Kümmel, gemahlen
2	Knoblauchzehen
1	Prise Safran
2-4	Chili-Schoten (getrocknet und entkernt Gibt's im Asia-Laden)
100	ml Olivenöl
2	Essl. Rotweinessig

Zubereitung

(Conejo al Ajillo con Pappas arrugadas)

Für die Salsa die Chili-Schoten 3 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, danach entkernen und in ein hohes Gefäß geben. Alle weiteren Saucen-Zutaten hinzu fügen und mit dem Pürierstab rund 2 Minuten gut durchmischen.

Die kleinen Kartoffeln waschen, und von Wasser eben bedeckt mit Schale und mit 1/2 EL grobem Meersalz gar kochen. Dann nur abgießen, damit das Salz an den Kartoffeln bleibt.

Kurz vor dem Anrichten die Kartoffelchen in eine beschichtete Pfanne geben, in Olivenöl kurz scharf anbraten, die Salsa hinzugeben und kurz in der Pfanne schwenken.

Kaninchen in kleine Stücke hacken und salzen.

Eine Pfanne trocken stark erhitzen, Olivenöl hinein geben und das Kaninchen darin rund 5 Minuten scharf braten, bis es rundherum schön anbräunt. Dann die Knoblauchzehen (im Ganzen), Lorbeer, Petersilie, Rosmarin und Thymian hinzugeben und 2 Minuten weiter anbraten. Jetzt mit etwas Sherry ablöschen, danach Weißwein und Gemüsebrühe hinzugeben. Alles rund 5 - 10 Minuten weiter kochen.

Anrichten: Kartoffeln (in der Schale) längs halbieren und - von Salsa bedeckt - ringförmig auf dem Teller auslegen. In die Mitte geben Sie Kaninchenstücke und mitgegarte Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian. Mit den Lorbeerblättern dekorieren.

Tipps:

- * Statt mit Kaninchen kann man das Gericht auch prima mit Hähnchen zubereiten.
- * Die Sauce ('Salsa' oder auch 'Mojo') ist gekühlt mindestens 7 Tage haltbar.
- * Dieses Gericht eignet sich auch gut als Vorspeise übrigens auch nur mit den kleinen Kartoffeln und der Sauce.

Kaninchen in Knoblauchsauce

Zutaten

1 1/2	kg	Kaninchen
500	Gramm	Schalotten
4		Knoblauchzehen
4	Essl.	Olivenöl
1		Salbeizweig
		Salz
		schwarzer Pfeffer
3	Essl.	Mehl
500	ml	Buttermilch
2	Essl.	Weinbrand

Zubereitung

Das küchenfertige Kaninchen waschen, trockentupfen und in acht Teile zerlegen. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch und den Salbei anbraten, dann herausnehmen. Die Kaninchenteile im Öl rundum anbraten, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, dann mit Mehl bestäuben. Die Schalotten, Knoblauch, Salbei und die Buttermilch zugeben und im geschlossenen Topf 60 Minuten schmoren lassen. Die Sauce mit Weinbrand abschmecken und das Kaninchen mit Nudeln in der Knoblauchsauce servieren.

Kaninchen in Kräuter-Senf-Sauce

Zutaten

1		Hauskaninchen a 1,3-1,5 kg
1	Bund	Frühlingszwiebeln
5		Knoblauchzehen feingehackt
1/2	Essl.	Getrockneten Thymian
1/2	Essl.	Getrockneten Rosmarin
1/2	Essl.	Getrockneten Oregano
2	Bund	Glatte Petersilie
3		Schalotten klitzeklein Geschnitten
1/2	Ltr.	Trockenen Weißwein (Grauer Oder Weißburgunder)
2	Essl.	Senf, mittelscharf oder Kräutersenf -grob - Salz und Pfeffer

BEILAGEN

500	Gramm	Wurzeln Zucker zum Glasieren Butter
1	kg	Kartoffeln, mehlig kochend Milch Olivenöl Salz

Zubereitung

Das Hauskaninchen vom Metzger zerteilen lassen: 2 Keulen - jeweils geteilt -, 2 Läufe ganz, Rückenfilet ausgelöst, Bauchlappen abtrennen, Halsstück zerkleinert.

Sämtliche Kaninchenteile in einem Bräter in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Die Rückenfilets nach dem Anbraten entnehmen und 10 Minuten vor Beendigung der Garzeit wieder begeben (ständiges Mitschmoren macht sie trocken und faserig).

Frühlingszwiebeln und Knoblauch zu den Fleischteilen geben und anrösten. Mit Wein ablöschen und die Kräuter und den Senf begeben. Evtl. mit etwas Wasser aufgießen, so dass die Fleischstücke bedeckt sind. Bei geschlossenem Deckel mindestens 50 Minuten schmoren lassen.

Die Sauce sollte eine sämige Konsistenz haben und wird mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abgeschmeckt. Wer

es kräftiger mag, lässt die Sauce - ohne Kaninchenteile - einkochen.

Die Wurzeln schälen und in Scheiben schneiden - in Salzwasser garkochen. Dann in Butter mit etwas Zucker leicht in einer Pfanne glasieren.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln garkochen, zerdrücken und mit heißer Milch und Olivenöl (nach Bedarf) abschmecken.

Dazu passt Grau- oder Weißburgunder, der auch der Sauce zum krönenden Geschmack verholfen hat.

Kaninchen in Kräutersauce

Zutaten

4 Kaninchenschlegel,
1 Zwiebel,
1 Lorbeerblatt,
Schnittlauch,
Petersilie,
Salbei,
Estragon,
Thymian,
Rosmarin,
Majoran,
Salz

SAUCE

1 Essl. Butter,
1 Essl. Mehl,
Salz,
Kaninchensud,
Pfeffer

Zubereitung

Ca. 2 l Wasser mit den Kräutern aufkochen. Kaninchenschlegel hineingeben und ca. 1 1/4 Stunde köcheln lassen bis sich das Fleisch vom Knochen löst.

Für die Sauce Butter schmelzen, Mehl hineinrühren und mit Kräutersud ablöschen. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer ablöschen und zum Kaninchen servieren.

Kaninchen in Mandel-Rotwein-Sauce

Zutaten

1,8	kg	Kaninchen vorportioniert
1	Prise	Paprikapulver mittelscharf
2	mittl.	Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
200	Gramm	Mandeln gemahlen
3	Essl.	Olivenöl
375	ml	Rotwein
125	ml	Fleischbrühe
1		Thymianzweig
1	klein.	Zimtstangenstück
1	Bund	Glatte Petersilie
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Kaninchenteile mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben. Die Zwiebeln schälen und kleinwürfeln. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenteile darin rundum goldbraun anbraten, dann herausnehmen.

Zwiebeln im verbliebenen Fett glasig dünsten. Knoblauch schälen und dazupressen. Gemahlene Mandeln untermischen, mit dem Rotwein und der Fleischbrühe ablöschen.

Thymian und die Zimtstange dazugeben und offen 10 Minuten köcheln lassen, anschließend salzen und pfeffern. Die Kaninchenteile hineinlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten garen.

Die Petersilie fein hacken und vor dem Servieren in die Sauce rühren. Kaninchen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Als Beilage eignet sich hervorragend Safranreis.

Kaninchen in Mandelsoße'

Zutaten

1		Kaninchen
1		Karotte
1		'Zwiebel,in Ringen
1		Kräuterstrauß
		Meersalz
50	Gramm	Butter
2	Scheiben	Weißbrot
1	Teel.	Zimt,gemahlen
225	Gramm	Mandeln,gemahlen
		Pfeffer
1	Essl.	Petersilie,gehackt
3	Scheiben	Röstbrot

Zubereitung

Das Kaninchen zusammen mit der Karotte, der Zwiebel und dem Kräuterstrauß in einen großen Topf geben. Mit Wasser bedecken, Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. 'Zudecken und etwa 30-40 Minuten kochen oder bis das Fleisch zart ist.

Das Kaninchen aus dem Topf nehmen und die Brühe aufheben. Das Kaninchenfleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer Bratpfanne erhitzen und das Kaninchenfleisch darin goldbraun braten. In eine Servierschüssel geben und warmstellen.

Im verbliebenen Fett die Brotscheiben knusprig braten. Mit einem Küchenkrepp gründlich entfetten und mit dem Pürierstab zermahlen.

Das gemahlene Brot mit den Mandeln und etwa 300 ml Brühe in einen Topf geben. 'Zimt, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzugeben und unter Rühren auf kleiner Flamme kochen, bis eine geschmeidige Sauce entstanden ist. Die Sauce über das Kaninchenfleisch geben, mit Petersilie bestreuen und mit Dreiecken von geröstetem Brot garnieren.

1 Kräuterstrauß = Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie, Salbei

Kaninchen in Olivenöl mit Rosmarin

Zutaten

1		Ganzes Kaninchen In Stücke geteilt
100	Gramm	Meersalz
4		Rosmarinzweige
12		Knoblauchzehen
400	ml	Olivenöl
800	Gramm	Kleine Kartoffeln
1		Broccoli
1		Feste Tomate

Zubereitung

Die Kaninchenstücke mit Meersalz einreiben und anderthalb Stunden ruhen lassen.

In einem Bräter Olivenöl erhitzen, die Fleischstücke zusammen mit Rosmarin und den geschälten Knoblauchzehen hineinlegen, zudecken. Den Bräter in den vorgeheizten Backofen (95 Grad C) schieben und das Fleisch etwa 45 Minuten garen.

Die Fleischstücke und den Knoblauch aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Die Kartoffeln und die Broccoli-Röschen getrennt in Salzwasser blanchieren. Die Kartoffeln im Bratöl des Kaninchens etwa eine Viertelstunde bräteln.

Die Tomate enthäuten und entkernen, das Fruchtfleisch in Streifen schneiden und im Olivenöl kurz andünsten.

Die Kaninchenstücke mit dem Knoblauch, den Kartoffeln und den Broccoli-Röschen anrichten, die Tomatenstreifen auf dem Fleisch verteilen und mit wenig Meersalz bestreuen.

Kaninchen in Oragnensauce

Zutaten

2		Kaninchenrücken
20	Gramm	Butter
1	Bund	Petersilie
1/2	Tasse	Wildfond
1	Tasse	Weißwein
1		Orange
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Den Kaninchenrücken in 4 Filets schneiden (lassen). Die Filets in Butter anbraten, Pfeffer, Salz und den Wein dazugeben und mit Wildfond ablöschen. Alles im vorgeheizten Rohr bei 250 Grad zehn Minuten garen. Die Schnitzel in Streifen schneiden und auf einen Teller geben. Den Saft der Orange und einen TL abgeriebener Orangenschale zur Sauce gießen und alles eindicken lassen. Petersilie und Butter dazugeben und gut verrühren. Die Sauce über das Fleisch gießen und servieren.

Kaninchen in Pfifferlingrahmsauce

Zutaten

2		Kaninchenkeulen
300	Gramm	Pfifferlinge Dose
500	Gramm	Kartoffeln
4		Zwiebeln
200	ml	Sahne
333	ml	Rotwein trocken
100	ml	Sherry trocken
		Salz
		Pfeffer
		Gekörnte Brühe
		Kräuter der Provence
		Maisstärke

Zubereitung

Römertopf ca. 20 min wässern.

Ofen auf ca. 250 Grad vorheizen.

Zwiebeln, Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Kartoffeln in den Römertopf schichten.

Kaninchen mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Kaninchen in den Römertopf legen und mit dem Rotwein übergießen. Römertopf in den Ofen tun und 1 Stunde braten lassen.

Pfifferlinge und Sherry dazugeben und 30 min braten lassen.

Kaninchen aus dem Topf nehmen und Sauce mit Sahne, gekörnter Brühe und Maisstärke andicken lassen.

Kaninchen wieder dazugeben und das ganze nochmals 15 min im Ofen braten lassen.

Kaninchen in Pfifferlingrahmsosse

Zutaten

2		Kaninchenkeulen
1	Dose	Pfifferling (300g)
500	Gramm	Kartoffeln
4		Zwiebeln
1	Topf	Sahne
1/4	Ltr.	Rotwein (trocken)
100	ml	Sherry (trocken)
1	Teel.	Fondor
		Salz, Pfeffer
		Kräuter der Provence
		Mondamin

Zubereitung

Römertopf ca. 20 min. wässern. Ofen auf ca. 250 Grad vorheizen. Zwiebeln, Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Kartoffeln in den Römertopf schichten. Kaninchen mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Kaninchen in den Römertopf legen und mit dem Rotwein übergießen. Römertopf in den Ofen tun und 1 Stunde braten lassen. Pfifferlinge und Sherry dazugeben und 30 min. braten lassen. Kaninchen aus dem Topf nehmen und Soße mit Sahne, Fondor und Mondamin andicken lassen. Kaninchen wieder dazugeben und das ganze nochmals 15 min. im Ofen braten lassen. Dazu kann man sehr schön den angebrochenen Wein wegschlappern und vielleicht auch noch einen Malt (Tallisker! Hallo Stadler!) als Verdauungsmedizin hinterher.

Kaninchen in Pflaumenwein

Zutaten

4		Kaninchenkeulen a 200 g
		Salz
		Pfeffer
400	Gramm	Pflaumen
30	Gramm	Ingwer, frisch
1/2	Knolle	Knoblauch, jung
4	mittl.	Rote Chilischoten
4	Essl.	Öl
2	Essl.	Zucker
150	ml	Pflaumenwein 4 Sternanis
50	Gramm	Pinienkerne 2 Lorbeerblätter
300	ml	Geflügelfond
100	ml	Holunderbeersaft
1	Teel.	Speisestärke
1	Bund	Koriandergrün

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen salzen und pfeffern. Die Pflaumen vierteln, entkernen. Den Ingwer schälen, in feine Scheiben schneiden. Vom Knoblauch die auesseren Blätter entfernen, waagrecht halbieren. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, grob zerschneiden. Die Keulen im Öl von allen Seiten anbraten, herausnehmen, Zucker und Pflaumen in den Bräter geben, mit dem Pflaumenwein ablöschen. Ingwer, Knoblauch, Chilies, Sternanis, Pinienkerne und Lorbeer dazugeben, den Fond und den Holunderbeersaft dazugießen. Die Keulen daraufsetzen, im vorgeheizten Backofen bei 200°C 40 Minuten schmoren. Keulen ab und zu mit dem Fond beschöpfen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zum Schluss die Sauce damit leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Koriandergrün grob hacken und vor dem Servieren darüberstreuen.

Kaninchen in Pineau de Charente mit Trauben

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
150	ml	Pineau de Charente
150	ml	Trockener Weißwein
1		Knoblauchzehe
1	Zweig	Thymian
2		Lorbeerblätter
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner
1	Prise	Piment
1		Schalotte, fein gewürfelt
1	Teel.	Mehl
150	ml	Geflügel- oder Kalbsfond
1	Tasse	Grüne Weintrauben, kernlos
200	Gramm	Crème double
		Salz, Pfeffer
		Butterschmalz

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen zerteilen und in folgender Mischung ca. 12 Stunden marinieren: Pineau de Charente, Weißwein, Knoblauchzehe, Thymianzweig, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Piment.

Die Keulen aus der Marinade nehmen, abtupfen und in heißem Butterschmalz rundherum goldbraun braten, anschließend herausnehmen. Die Schalotte anschwitzen und mit sehr wenig Mehl bestäuben. Mit der Marinade (die Pfefferkörner vorher entfernen) und dem Fond aufgießen und aufkochen lassen. Die Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und in die Sauce einlegen. Bei milder Hitze zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen.

Die Weintrauben schälen.

Nach 20 Minuten das Kaninchen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce bei starker Hitze einkochen, dann die Crème double unterrühren und nochmals einkochen. Die Trauben in der Sauce erhitzen und diese abschmecken. Die Kaninchenteile wieder in die Sauce geben und mit Bandnudeln servieren.

Kaninchen in Riesling

Zutaten

2		Schalotten
5		Knoblauchzehen
2	Stiele	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
1		Lorbeerblatt
500	ml	Gemüsefond
500	ml	Riesling
1		Kaninchen (ca. 1,8 kg, vom Fleischer in Keulen, Vorderläufe und Rücken zerlegt)
150	Gramm	Zwiebeln
300	Gramm	Möhren
40	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
2	Teel.	Tomatenmark

Zubereitung

1. Für die Beize Schalotten und Knoblauchzehen halbieren. Mit Thymian, Rosmarin und Lorbeer zum Fond und Riesling geben und aufkochen. Kaninchenteile in eine flache Schale legen und mit der heißen Beize übergießen. Abkühlen lassen, kalt stellen und über Nacht ziehen lassen.

2. Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Möhren schälen und schräg in 1-1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Kaninchenteile aus der Beize nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Butter in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenteile darin in 3-5 Minuten bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun anbraten, salzen und pfeffern. Fleisch herausnehmen.

3. Zwiebeln und Möhren in den Bräter geben, kurz andünsten. Tomatenmark zugeben, leicht anrösten. Mit 3/4 der Beize auffüllen, aufkochen. Aus der restlichen Beize den Thymian, Rosmarin und Knoblauch sowie die Kaninchenteile zugeben. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene 1 Stunde, 20 Minuten garen. Im Bräter servieren.

Römertopf: Wenn Sie das Kaninchen im Römertopf zubereiten, das Fleisch vorher in einer Pfanne anbraten.

Kaninchen in Roquefort

Zutaten

1		Kaninchen
1	Becher	Rahm
125	Gramm	Roquefort
3	Essl.	Milder Senf
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Kaninchen gegebenenfalls ausnehmen, zerteilen, mit mildem Senf einreiben, Salzen und Pfeffern.

Die Kaninchenstücke in einer Bratpfanne mit etwas Öl anbraten.

Danach die Stücke in eine Auflaufform geben und für 45 min. bei 220 Grad in den Backofen geben. Die Sahne und den Roquefort in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Nach 45 min. die Masse über das Kaninchen streichen und diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

Tip! - Wer es gerne mit viel Käse will, kann auch 200 g Roquefort verwenden. Der Käse gibt dem Kaninchen die besondere Note.

Kaninchen in Rotwein

Zutaten

200	Schalotten
4	Knoblauchzehen
1	Kaninchen, küchenfertig (ca . 2 kg)
4	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
1	Rosmarinstiel, klein
5	Lorbeerblätter
1/4 Ltr.	Rotwein, trocken
1/2 Ltr.	Brühe (instant)
250	Tomaten
150	Zucchini
1	Oliven, schwarz (156 ml)
3	Zitronensaft

Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen. Kaninchen waschen, trockentupfen und in ca. 8 gleich große Teile schneiden. Olivenöl in einem großen Bräter erhitzen. Kaninchenteile von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kaninchenteile herausnehmen. Schalotten und Knoblauch im Bratfett glasig dünsten. Rosmarin und Lorbeerblätter zufügen. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Bei starker Hitze ca. 5 Minuten kräftig kochen lassen. Kaninchenteile wieder zufügen. Tomaten und Zucchini waschen, in Stücke schneiden. Tomaten und Oliven untermischen. Geschlossenen Bräter in den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C / Gasherd: Stufe 3 / Umluft: 175° C) schieben und ca. 1 Stunde schmoren. Nach der Hälfte der Garzeit Zucchini zufügen. Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft herzhaft abschmecken.

Kaninchen in Rotwein (Frankreich)

Zutaten

1		Kaninchen, küchenfertig Pro Stück ca. 1,5 kg Vom Händler in 8 Stücke Zerteilen lassen Salz schwarzer Pfeffer f.a.d.M.
2		Knoblauchzehen Bis doppelte Menge
250	Gramm	Puy-Linsen, grün Oder braune Linsen
3/4	Ltr.	Wasser
200	Gramm	Schalotten
2		Möhren
2		Petersilienwurzeln
1		Lauchstange
6	Essl.	Olivenöl
375	ml	Linsen-Kochwasser
125	ml	Rotwein, trocken
1	Essl.	Tomatenmark
2	Essl.	Kräuter der Provence Zitronensaft
1	Bund	Petersilie, glatt

Zubereitung

Als Beilage zu diesem provenzalischen Gericht gibt es Linsen. Greifen Sie zu, wenn Sie im Handel Puy-Linsen entdecken. Die kleinen, schwarzgrün gesprenkelten Linsen aus Le Puy in der Auvergne gelten als die besten. Kaninchenteile kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Rundum mit Salz, Pfeffer und einer halbierten Knoblauchzehe einreiben. Linsen waschen und mit kaltem Wasser aufkochen lassen. Puy-Linsen etwa 10 Minuten, braune Linsen etwa 30 Minuten vorkochen. Danach abgießen, das Kochwasser auffangen. Schalotten schälen und längs vierteln. Das Wurzelgemüse waschen und putzen oder schälen. Möhren und Petersilienwurzeln in kleine Würfel, Lauch schräg in Scheiben schneiden. In einem breiten Schmortopf die Hälfte des Öls erhitzen. Die Kaninchenteile hineingeben und von allen Seiten kräftig

anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Die Schalotten im Bratfett glasig werden lassen. Dann das restliche Öl hinzufügen, darin das Gemüse bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten dünsten. Linsen hinzufügen und untermischen. Linsen-Kochwasser und den Wein angießen, die geschälten Knoblauchzehen darüberdrücken. Das Tomatenmark und die Kräuter der Provence einrühren, kräftig salzen und pfeffern.

Kaninchenteile auf das Linsenbett setzen, zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten schmoren lassen - die Flüssigkeit soll zum großen Teil verdampfen. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Kaninchenteile auf einem Bett von Linsen auf einer Platte anrichten, mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt am besten Weißbrot und ein junger Rotwein, zum Beispiel von der Cote-du-Rhone.

Kaninchen in Rotweinbeize

Zutaten

300 Gramm Kaninchenfleisch, ausgelöst
100 Gramm Speck
1 Essl. Orangenlikör mehr nach
Belieben

FÜR DIE MARINADE
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen zerdrückt
1/4 Teel. Geriebenen Thymian
1/4 Teel. Majoran
Salz
Schwarzer Pfeffer
1 Nelke
1 Orange den Saft davon
1/2 Ltr. Rotwein
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün

Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermengen.

Kaninchenfleisch in die Marinade legen. 6 bis 8 Stunden durchziehen lassen, ab und zu wenden. Danach den Braten mit Salz und Majoran einreiben. Speck würfeln und auslassen, Fleisch anbraten.

Gehackte Zwiebeln und Suppengrün zum Fleisch geben, fertig garen.

Verdampfte Flüssigkeit mit Marinade ersetzen, mit Orangenlikör abschmecken.

Kaninchen in Sahnesosse

Zutaten

1		Zwiebel
100	Gramm	Sellerieknolle
1	Stange	Lauch
1		Kaninchen a etwa 2 kg Salz und Pfeffer a.d.M.
2	Essl.	Öl
1/2		Knoblauchzehe
1/2	Ltr.	Brühe
1/2	Ltr.	Weißwein
1/4	Ltr.	Schlagsahne
1	Essl.	Bohnenkraut gehackt

Zubereitung

Zwiebel, Sellerie und Lauch putzen und kleinschneiden.

Kaninchen zerlegen: Keulen halbieren, Rücken in drei Teile schneiden. Die Fleischstücke pfeffern, salzen und in heißem Öl hellbraun anbraten. Vorbereitetes Gemüse und zerdrückten Knoblauch zufügen und kurz mitrösten.

Mit Brühe und Wein ablöschen. Im geschlossenen Topf im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 Min. schmoren. Sahne zugießen und weitere 20 Minuten schmoren. Bohnenkraut zufügen und nochmals 10 Minuten schmoren.

Fleisch aus dem Schmorsud nehmen und warmstellen. Den Sud durch ein Sieb gießen, eventuell im Topf etwas einreduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Kaninchen in Senf-Gemüse-Sahne

Zutaten

1		Kaninchen a ca. 2 kg
50	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Senfpulver
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Pfeffer
60	Gramm	Butter
2		Knoblauchzehen zerdrückt
250	Gramm	Champignons*
2	Essl.	Olivenöl
100	Gramm	Durchwachsener Speck
2		Zwiebeln
2		Möhren
1		Lauchstange
1/4		Knollensellerie
250	ml	Weißwein
125	ml	Hühnerbrühe
6		Pimentkörner
5	Teel.	Dijonsenf
2	Essl.	Petersilie, frisch gehackt
125	ml	Sahne

Zubereitung

Den Backofen auf 160GradC vorheizen.

Das Kaninchen säubern und in Stücke schneiden: Jedes Bein abschneiden und in den Gelenken zertrennen, den Rücken in drei Teile zerlegen, die Bauchlappen rechts und links an den Rippen abtrennen, jeweils zusammenrollen und mit einem Holzstäbchen feststecken. Die Zwiebeln, die Möhren, die Lauchstange und den Knollensellerie in Würfel von etwa 1 cm Kantenlänge schneiden.

Mehl, Senfpulver, Salz und Pfeffer in einen Gefrierbeutel geben, Kaninchenteile portionsweise zugeben und gut schütteln, um sie rundum mit Mehl zu bedecken.

Die Butter in einer schweren Pfanne erhitzen. Die Kaninchenteile darin portionsweise von allen Seiten anbraten,

dann auf einen Teller legen.

Den Knoblauch in die Panne geben, kurz andünsten, dann die Pilze zugeben und bei starker Hitze garen, bis der austretende Saft wieder verdampft ist. Die Pilze in eine fürfeste Form geben (die Form soll so groß sein, dass alle Fleischteile darin nebeneinander Platz haben).

Das Öl in der Pfanne erhitzen, den durchwachsenen Speck darin auslassen, dann das Gemüse in die Pfanne geben und unter Rühren darin 3-4 Minuten anrösten. Dann mit Wein und Hühnerbrühe ablöschen, die Pimentkörner zugeben und den Senf unterrühren. Den Pfanneninhalt zu den Pilzen in die Reine geben, die angebratenen Kaninchenteile darauf verteilen. Die Form mit Alufolie abdecken und für 1 1/4 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben.

Die Sahne zugeben und abschmecken. Die Temperatur auf 200GradC erhöhen und die Form ohne Abdeckung nochmals für 15 Minuten in den Backofen schieben.

Das Kaninchen mit Bandnudeln servieren.

Kaninchen in Senf und Kräutersauce

Zutaten

ZUTATEN		
500	Gramm	Kaninchenfleisch, ohne Knochen
200	Gramm	Schalotten
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Butter
	Etwas	Mehl
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe
5		Thymianzweige
		Salz, schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Dijon-Senf
1/2	Tasse	Crème fraîche
2	Essl.	Gehackter Dill

Zubereitung

Das Kaninchenfleisch wird in Portionsstücke geschnitten. Schalotten und Knoblauch werden geschält und fein gehackt und in einer Pfanne in erhitzter Butter glasig (nicht braun) gedünstet. Die Fleischstücke werden in Mehl gewälzt und zu den Zwiebeln in die Pfanne gegeben. Braten Sie das Fleisch leicht an und lassen Sie die Stücke Farbe annehmen. Dann wird die erhitzte Brühe angegossen sowie Thymian, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Senf hinzugefügt und das Fleisch zugedeckt auf kleiner Flamme etwa 1 1/2 Stunden gegart. Rühren Sie zwischendurch um und probieren Sie, ob das Fleisch weich ist. Dann nehmen Sie die Kaninchenstücke heraus und halten Sie auf einer flachen Schüssel warm. Die Sauce wird durch ein feines Sieb passiert und anschließend nochmals erhitzt. Rühren Sie die Crème fraîche dazu und geben Sie den gehackten Dill hinein. Nachdem Sie nochmals mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt haben, gießen Sie die delikate Sauce über die Kaninchenstücke. Sie sollten zu diesem Gericht knusprige Baguettes und frischen Salat servieren.

Kaninchen in Senfsahne

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
		Weizenmehl
1	Essl.	Speiseöl
1	Essl.	Butter
2		Möhren
5	klein.	Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
4	Essl.	Weißwein-Essig
125	ml	Instant-Hühnerbrühe
2	Essl.	Senf
1	Essl.	Tomatenmark
150	Gramm	Crème fraîche
		Salz
		Pfeffer
		Currypulver

Zubereitung

Das Fleisch enthäuten, unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit Mehl bestäuben.

Speiseöl in einen Topf geben, darin die Butter zerlassen, die Kaninchenteile von allen Seiten darin anbraten.

Die Möhren schälen in Stifte schneiden, Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen, mit den Möhrenstiften zu dem Fleisch geben, zugedeckt bei schwacher Hitze ca 15 Minuten schmoren lassen.

Mit Weißwein-Essig ablöschen, die Instant-Hühnerbrühe hinzugießen, Senf und Tomatenmark in die Flüssigkeit rühren, das Ganze zugedeckt 1 1/2 Stunden schmoren lassen, die Keulen anschließend herausnehmen, auf einer Platte anrichten.

Unter die Schmorflüssigkeit Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Die Senfsosse über das Fleisch geben und sofort servieren.

Kaninchen in Senfsauce

Zutaten

1		Wildkaninchen (1.5 kg)
		Salz
		weißer Pfeffer
8	Essl.	Scharfer Senf
		Estragonblätter
6	Scheiben	Durchwachsener
		geräucherter
		Speck
1	Essl.	Butter für die Form
200	Gramm	Crème fraîche
1	Prise	Cayennepfeffer
4	Essl.	Weißwein

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Kaninchen waschen, trockentupfen, innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Außen mit der Hälfte des Senfs bestreichen und Estragonblätter darüberstreuen.

Kaninchen mit Speckscheiben umhüllen, festbinden. In ausgebutertem Schmortopf zugedeckt auf unterer Schiene im Ofen 1 Stunde garen. Die letzten 5 Minuten Speckscheiben entfernen und Kaninchen im offenen Topf bräunen. Herausnehmen, warmstellen.

Crème fraîche mit restlichem Senf und Cayennepfeffer verrühren. Bratensatz mit Wein aufgießen, aufkochen, die Senfsauce zufügen, einkochen.

Vorderläufe und Keulen auslösen, Rücken tranchieren. Auf vorgewärmter Platte anrichten. Sauce getrennt reichen.

Kaninchen in Senfsosse

Zutaten

1		Frisches Kaninchen
		A ca. 1,2 kg
8	Essl.	Dijon Senf
3	Essl.	Erdnussöl
1	Essl.	Butter
750	ml	Trockener Weißwein
2	mittl.	Zwiebeln
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Getr. Thymian
		Oder
		Frischer Thymian
1		Lorbeerblatt
		Schwarzer Pfeffer
		Petersilie gehackt

Zubereitung

Das Kaninchen in Portionen zerteilen und auf einer Seite reichlich mit Senf bestreichen, mit reichlich Salz und Pfeffer würzen.

Öl und Butter auf mittlerer Temperatur in einer großen Pfanne erhitzen. Wenn das Fett heiß ist, aber nicht raucht, 2-3 Kaninchenstücke hineingeben, die mit Senf bestrichene Seite nach unten. Sie müssen in der Pfanne genügend Platz haben und deshalb in mehreren Gängen gebraten werden.

Die Stücke etwa 10 Minuten braten, bis sie gebräunt sind. Nun die andere Seite mit Senf bestreichen und wenden. Weitere 10 Minuten braten, bis sie gebräunt sind.

Herausnehmen, auf eine große Platte legen und mit den restlichen Stücken genauso verfahren.

Etwas Wein in die Pfanne geben und den Bratensatz löschen. Die Zwiebeln feinhacken, zufügen und unter Rühren etwa 5 Minuten garen, bis sie goldbraun sind. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Zwiebeln mit Mehl bestäuben und gründlich umrühren. Den restlichen Wein, Thymian, Lorbeerblatt und Kaninchenstücke zufügen. Die Pfanne wieder auf den Herd stellen, und das Ganze bei Mittelhitze etwa 1 Stunde köcheln lassen, bis das Kaninchen sehr weich ist, und die Soße einzudicken beginnt.

Fleisch und Soße auf eine vorgewärmte Platte geben, mit Petersilie bestreuen, sofort mit frischen Butternudeln oder Reis servieren.

Diese Zubereitung ist auch für Huhn geeignet.

Kaninchen in Tomatensauce

Zutaten

1	kg	Kaninchen
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Stange	Bleichsellerie
1		Karotte
		Olivenöl extra vergine
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
75	ml	Rotwein
300	Gramm	Tomaten, püriert
		Heiße Fleischbrühe
1	Prise	Oregano
1		Lorbeerblatt

Zubereitung

Das Kaninchen in Stücke zerlegen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, Sellerie und Karotte putzen und alles kleinhacken. Das Gemüse in etwas Olivenöl anschmoren, das Kaninchen hinzufügen und von allen Seiten gut anbraten.

Salzen, pfeffern und den Wein zugießen, auf großer Flamme im offenen Topf einkochen lassen.

Das Tomatenpüree, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, Oregano und das Lorbeerblatt hinzufügen und alles 1 Stunde auf kleiner Flamme zugedeckt schmoren lassen.

Kaninchen in Traubensauce mit Kartoffelpüree

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
		Salz, schwarzer Pfeffer
	Etwas	Röstgemüse (1 Karotte, etwas Sellerie, 1 Zwiebel)
5	Essl.	Öl
1/2	Ltr.	Riesling vom Mittelrhein
1-2	Teel.	Zuckrübensirup

SAUCE

100	Gramm	Trauben
40	Gramm	Zucker
30	Gramm	Butter
125	ml	Riesling
100	ml	Sahne
20	ml	Trester

KARTOFFELPÜREE

500	Gramm	Kartoffeln
		Salz
100	ml	Milch
50	Gramm	Butter
		Pfeffer
		Abgeriebene Muskatnuss
		Nach Belieben Sahne

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen entbeinen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse waschen, putzen und zerkleinern. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin goldbraun anbraten. Das Röstgemüse hinzugeben und weiter braten. Den Riesling angießen, etwas Zuckerrübensirup zufügen und bei mittlerer Hitze in den Backofen schieben. Die Garzeit der Keulen beträgt je nach Größe etwa 45 Minuten. Wenn die Keulen weich sind, aus dem Sud nehmen. Den Bratensaft durch ein Sieb passieren.

Die Trauben waschen, halbieren und entkernen. In einer Pfanne den Zucker mit der Butter erhitzen. Wenn der Karamell entsteht, die Trauben hinzugeben (können auch ganze, kernlose Trauben sein) und mit Riesling ablöschen. Nun den Bratensaft hinzugeben und etwas reduzieren. Die Sauce mit Sahne ergänzen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Rieslingtrester abrunden.

Die Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Mit Wasser aufsetzen und salzen. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Milch mit Butter und Muskat erhitzen. Die Kartoffeln abschütten und zerstoßen. In einer Schüssel mit der Milch verrühren und abschmecken.

Kaninchenkeulen mit der Traubensauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Kartoffelpüree gesondert servieren. Es sollte nicht zu fest sein, nach Belieben etwas Sahne zugeben.

Kaninchen in Weißwein

Zutaten

1		Wildkaninchen (etwa 1200 g)
4	Zweige	Frischer Thymian ODER **
1-2	Teel.	Getrockneter Thymian
1		Knoblauchzehe
375	ml	Herber Weißwein
125	ml	Sojasauce
2		Lorbeerblätter
8-		Schwarze
10		Pfefferkörner
1		Unbehandelte Zitronenschale
1/2	Teel.	Zucker
		Salz
		Schwarzer Pfeffer, frisch Gemahlen
6	Essl.	Öl zum Braten

Zubereitung

Wildkaninchen haben wesentlich würzigeres Fleisch als Hauskaninchen. Besonders beliebt sind sie in Frankreich und Belgien, aber auch in vielen mediterranen Ländern.

Das Küchenfertige Kaninchen waschen, trockentupfen, in Portionsstücke teilen und diese in einen großen Topf legen. Den frischen Thymian waschen, gut abtropfen lassen und zwischen die Fleischstücke legen (oder den getrockneten Thymian dazwischenstreuen). Die Knoblauchzehe schälen und hacken. Den Wein und die Sojasauce mit den übrigen Gewürzen, dem Knoblauch, der Zitronenschale und dem Zucker sowie 1 Teelöffel Salz einmal aufkochen lassen und diese

Marinade heiß über das Fleisch gießen. zuletzt 1-2 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen, die Fleischstücke zwischenzeitlich wenden. Dann die Kaninchenteile mit Küchentrepp trockentupfen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Das Öl in einem Schmortopf oder im Schnellkochtopf erhitzen und die Fleischstücke darin rundherum anbraten, danach salzen. Die Marinade erhitzen und den Bratfond mit 1/4 l davon auffüllen und das Kaninchen in etwa 50 Minuten (im Schnellkochtopf: 15 Minuten) gar schmoren. Im normalen Topf zwischendurch Marinade nachgießen und die Fleischstücke wenden. Die garen Portionsstücke auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen. Den Bratfond mit heißem Wasser auffüllen, loskochen und bei schwacher Hitze ein wenig einkochen lassen. Die Sauce zuletzt nochmals abschmecken und getrennt zum Fleisch servieren

Das passt dazu: Kartoffelpüree und Selleriesalat oder Stachelbeerkompott. Als Getränk ein trockener weißer Bordeaux.

Kaninchen in Weißwein'

Zutaten

1		Kaninchen
3		Zwiebel
2		'Knoblauchzehen
1		Salbeizweig
1		Rosmarinzweig
250	Gramm	Champignons,geviertelt
1		Lorbeerblatt
200	ml	Weißwein
2	Essl.	Olivenöl
200	ml	Sahne
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Das Kaninchen gut waschen, trockentupfen und zerteilen. Mit Salz und Pfeffer einreiben, im heißen Olivenöl bei starker Hitze anbräunen und herausnehmen. 'Im verbliebenen Fett die geachtelten Zwiebeln und den in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch andünsten. Die Fleischstücke zugeben, mit den gehackten Kräutern bestreuen und einige Minuten schmoren lassen. Mit dem Wein ablöschen. Das Kaninchen bei schwacher Hitze zugedeckt fertig garen bis sich das Fleisch sich vom Knochen löst. Bei Bedarf etwas Wasser oder Wein nachgießen. 'Kaninchenteile warm stellen, die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Sahne und die Champignons zufügen und einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaninchen in Weißwein - Alfredissimo

Zutaten

4		Kaninchenkeulen, Küchenfertig
150	Gramm	Durchwachsener Speck
2		Zwiebeln oder 1/2 Gemüsezwiebel
3-16		Knoblauchzehen (Nach Geschmack)
3	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
400	ml	Weißwein trocken
3	Essl.	Weißweinessig
200	ml	Sahne
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1		Getrocknete rote Chili Gemörsert

Zubereitung

Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel(n) pellen und fein würfeln. Drei Knoblauchzehen pellen und mit der Presse bereitstellen. Die anderen Zehen pellen, aber ganz lassen.

Die Speckwürfel in einer kleinen Pfanne mit etwas Butter auslassen. Die Zwiebeln zu dem Speck geben und dann den Knoblauch dazu pressen. Währenddessen die restliche Butter in einem Bräter erhitzen und die Keulen von allen Seiten darin anbraten. Speck und Zwiebeln in den Bräter zu den Keulen geben. Mit dem Essig löschen und anschließend mit dem Mehl bestäuben. Nun die ganzen Knoblauchzehen und die Chili dazugeben. Mit einem guten Schuss Cognac ablöschen und den Wein angießen. Mit Muskat und Pfeffer würzen. Vorsicht bei Hinzugabe von Salz, denn der Speck ist meist gesalzen. Den Deckel auflegen und bei kleiner Flamme ca. 1 Stunde garen. Nach 40 Minuten die Sahne angießen. Falls zuviel Flüssigkeit verkocht, mehr Wein oder Wasser nachgießen.

Dazu kann Baguette, Ciabatta oder ein Landbrot serviert werden.

Kaninchen in Weißwein-Sauce

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen
375	ml	Weißwein
2	Essl.	Essig
4	Essl.	Öl
		Salz, Pfeffer
1/2	Teel.	Thymian
125	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
1	Essl.	Butter
8	klein.	Zwiebeln
250	Gramm	Frische Champignons
250	Gramm	Möhren
1	Bund	Petersilie
1		Lorbeerblatt
125	ml	Brühe
2	Essl.	Mehl
100	Gramm	Schlagsahne

Zubereitung

Kaninchen waschen, in Portionsstücke schneiden. 1/8 l Wein mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Thymian mischen, Kaninchen 6-12 Stunden darin marinieren.

Speck in Streifen schneiden, in Fett knusprig anbraten, herausnehmen. Kaninchenteile abtrocknen, von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Möhren und Pilze putzen, in Scheiben schneiden.

Das Fleisch in eine feuerfeste Form legen, Speck und Gemüse darüber verteilen. Petersilie und Lorbeerblatt zufügen. Brühe und 1/8 l Weißwein angießen. Im vorgeheizten Backofen 60 bis 80 Minuten garen. Petersilie und Lorbeer entfernen. Mehl und Sahne verrühren, Sauce damit binden, abschmecken.

Kaninchen in Weißwein-Schokoladensosse

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen (1,2-1,5 kg) Salz, Pfeffer
125	Gramm	Fetter Speck
3	Essl.	Olivenöl
1/2	Ltr.	Weißwein
1/2	Ltr.	Wasser
1		Lorbeerblatt
1/2	Teel.	Thymian Petersilie
50	Gramm	Gehackte Mandeln
50	Gramm	Gehackte Pinienkerne
2	Essl.	Geriebene Blockschokolade
12		Schalotten

Zubereitung

Kaninchen in Stücke teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck würfeln. Öl in einer Kasserolle erhitzen und den Speck darin auslassen. Kaninchenteile hinzugeben und rundherum anbraten. Fleisch aus der Kasserolle nehmen. Bratfond mit Wein und Wasser loskochen. Zerbröseltes Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie und die Kaninchenteile hineingeben und alles ca. 30 min garen. Schalotten, Mandeln, Pinienkerne, Schokolade zufügen und weitere 30 min garen. Sauce evtl. mit Mehl binden und nochmals abschmecken.

Kaninchen in Weißwein-Soße

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen
375	ml	Weißwein
2	Essl.	Essig
4	Essl.	Öl
		Salz, Pfeffer
1/2	Teel.	Thymian
125	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck
1	Essl.	Butter
8	klein.	Zwiebeln
250	Gramm	Frische Champignons
250	Gramm	Möhren
1	Bund	Petersilie
1		Lorbeerblatt
125	ml	Brühe
2	Essl.	Mehl
100	Gramm	Schlagsahne

Zubereitung

Kaninchen waschen, in Portionsstücke schneiden. 1/8 l Wein mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Thymian mischen, Kaninchen 6-12 Stunden darin marinieren.

Speck in Streifen schneiden, in Fett knusprig anbraten, herausnehmen. Kaninchenteile abtrocknen, von allen Seiten anbraten. Zwiebeln, Möhren und Pilze putzen, in Scheiben schneiden.

Das Fleisch in eine feuerfeste Form legen, Speck und Gemüse darüber verteilen. Petersilie und Lorbeerblatt zufügen. Brühe und 1/8 l Weißwein angießen. Im vorgeheizten Backofen 60 bis 80 Minuten garen. Petersilie und Lorbeer entfernen. Mehl und Sahne verrühren, Sauce damit binden, abschmecken.

Kaninchen in Wermut-Beize

Zutaten

1		Kaninchen mit Leber Küchenfertig
250	Gramm	Wermut
1		Thymianzweige
1		Lorbeerblatt
1		Zwiebel
5		Wacholderbeeren
5		Pfefferkörner
130	Gramm	Durchwachsener Speck
3	Essl.	Öl
1	Essl.	Crème fraîche
1	Teel.	Mehl
		Salz
1		Baguette

Zubereitung

Kaninchenteile waschen, trockentupfen, in einer großen Schüssel in Wermut einlegen. Thymian und Lorbeerblätter in die Beize geben.

Zwiebel feinhacken. Wacholder- und Pfefferkörner fein zerstoßen, mit den Zwiebeln zufügen.

Kaninchenteile mindestens 1 Tag im Kühlschrank beizen, öfter wenden.

Fleisch aus der Beize nehmen, abtupfen. Beize durchsiehen. Speck feinkwürfeln. Öl in einem großen Schmortopf erhitzen und die Kaninchenteile rundum anbraten. Marinade angießen, salzen, etwas einkochen, Topf schließen. Bei mittlerer Hitze 1 Stunde garen.

Kurz vor Ende der Garzeit die Leber feinhacken, Crème fraîche sowie Mehl untermischen und die Kaninchensauce damit binden. Mit der Leber-Speck-Sauce und frischem Baguette servieren.

Kaninchen in Zitronen-Koriander-Sauce

Zutaten

1		Kaninchen, a 1800 g Küchenfertig
2	Essl.	Öl Salz Pfeffer
2		Knoblauchzehen
1	Essl.	Mehl
125	ml	Weißwein
500	ml	Klare Brühe, Instant
1		Zitrone
1	Bund	Lauchzwiebeln
1	klein.	Chilischote
2		Maiskolben, aus der Dose
20	Gramm	Butter, oder Margarine
100	Gramm	Schlagsahne
1	Essl.	Saucenbinder, hell nach Bedarf bis doppelte Menge Koriander, gemahlen

ZUM GARNIEREN

Korianderblätter
Chilischoten

Saucenbinder andicken. Mit Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchen in der Sauce anrichten. Mit Koriander und Chilischoten garnieren. Dazu Baguette reichen.

Zubereitung

Kaninchen in große Stücke zerlegen. Im Bräter in heißem Öl kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen, hacken und zufügen. Alles mit Mehl bestäuben. Wein und Brühe zugießen, aufkochen lassen. Zitrone schälen, in Scheiben schneiden und ebenfalls zugeben. Ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze schmoren.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Chili putzen und in Ringe schneiden. Mais abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Maisränder und Lauchzwiebeln darin anbraten. Chiliringe zufügen und alles 15 Minuten vor Ende der Schmorzeit zum Kaninchen geben.

Fleisch aus dem Bräter nehmen, auf vorgewärmter Platte warmstellen. Sahne im Bratenfond aufkochen und mit

Kaninchen in Zitronensosse

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen (ohne Kopf ca. 1,8 kg) Salz, Pfeffer weiß
3	Essl.	Öl
2	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Weißwein
4-5	Essl.	Zitronensaft
2-3	Teel.	Klare Brühe (Instant)
300	Gramm	Champignons
1	Bund	Lauchzwiebeln
1	Zweig	Frischer oder
1	Teel.	Getrockneter Rosmarin
2		Eigelb

ZUM GARNIEREN

Kräuter
Zitrone

Zubereitung

1. Kaninchen waschen, trockentupfen. In 8 Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 EL Öl im Bräter erhitzen. Kaninchen darin rundum anbraten.

2. Mehl darüber stäuben und kurz weiterbraten. Mit 1/2 l Wasser, Wein und Zitronensaft unter Rühren ablöschen. Aufkochen und die Brühe einrühren. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 GradC / Umluft: 175 GradC / Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde schmoren.

3. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. In 1 EL heißem Öl unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen, evtl. hacken. Mit Lauchzwiebeln und Pilzen nach ca. 30 Minuten zum Kaninchen geben.

4. Kaninchen und Gemüse herausnehmen, warm stellen. Soße auf dem Herd aufkochen. Eigelb mit 2 EL heißer Soße verrühren. Unter Rühren zur übrigen Soße geben (nicht mehr kochen!). Abschmecken. Alles anrichten und mit Kräutern und Zitrone garnieren. Dazu passt Reis oder Weißbrot.

Kaninchen-Kasserolle

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen (ca. 1,5 kg)
150	Gramm	Getrocknete Aprikosen Weiche
30	Gramm	Butterschmalz Salz, Pfeffer weiß
1	Teel.	Klare Brühe (Instant)
1/2		Bund/Topf Kräuter (z.B. Thymian oder Majoran)
3		Lorbeerblätter
1	Bund	Lauchzwiebeln

Zubereitung

1. Kaninchen in 8 Teile zerlegen, waschen, trockentupfen. Aprikosen halbieren. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und darin kräftig anbraten. Mit 1/4 l heißem Wasser ablöschen. Brühe zufügen.
2. Kräuter waschen, Blättchen abzupfen. Aprikosen, Lorbeer und Kräuter, bis auf etwas zum Garnieren, mit in den Bräter geben. Kaninchen zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 180 Grad/ Gas: Stufe 3) 50-60 Minuten schmoren. Nach und nach 3/8 l heißes Wasser zugießen.
3. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Nach ca. 25 Minuten zum Fleisch geben.
4. Alles auf einer Platte anrichten und mit restlichen Kräutern garnieren. Dazu schmeckt frisches Baguette. Getränk: Weißwein od. Rose.

Kaninchen-Kürbis-Eintopf (Cholesterin)

Zutaten

1,2	kg	Kaninchen, v.Metzger in Portionen zerteilt Paprikapulver, edelsüß Weißer Pfeffer a.d.M. Etwas Salz
600	Gramm	Kürbisfleisch ausgelöst
300	Gramm	Kartoffeln, festkochend
250	Gramm	Kleine Zwiebeln
2		Rote Paprikaschoten
1		Knoblauchzehe
2		Zwiege frischer Thymian
200	ml	Gemüsebrühe
250	Gramm	Tomaten Ton- bzw. Römertopf

Zubereitung

Den Tontopf 15-30 Minuten wässern. Inzwischen die Kaninchenteile mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz rundherum einreiben.

Das Kürbisfleisch in etwa 1-2cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen, die Paprikaschoten putzen und waschen. Alles klein würfeln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken.

Das Fleisch zusammen mit den vorbereiteten Zutaten und dem Thymian in den Tontopf geben, gut vermischen. Die Brühe angießen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, den Topf zudecken und in den kalten Backofen (unten) stellen. Bei 225oC (Gas Stufe 4) etwa 1 1/4 Stunden garen.

Die Tomaten waschen, vierteln oder achteln und in den Topf geben. Offen noch etwa 20 Min. garen. Den Eintopf abschmecken und heiß servieren.

Kaninchen Ländlicher Art

Zutaten

1,2	kg	Kaninchenstücke
150	Gramm	Fein geschnittenen Speck
2	Essl.	Tafelöl
1	Essl.	Mehl
2		Gewürfelte Karotten
1		Lorbeerblatt
2		Gewürznelken
1 1/2	Essl.	Tomatenpüree
188	ml	Rotwein
375	ml	Bouillon
1		Gehackte Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Handvoll	Gehackter Küchenkräuter
40	Gramm	Getrockneter Steinpilz
120	Gramm	Kaninchenleber
125	ml	Sahne
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Das gewürfelte Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Speck im Öl braten: Karotten, Lorbeer, Gewürznelken, Tomatenpüree, Zwiebeln und gepressten Knoblauch begeben, noch mal kurz anrösten, mit Mehl etwas bestäuben, mit Rotwein ablöschen und mit Bouillon auffüllen. Eine Stunde lang zugedeckt schmoren lassen, dann die Steinpilze begeben, nach weiteren 15 Minuten das Fleisch aus der Kasserole nehmen und warm stellen. Die Soße etwas einkochen lassen, Lorbeer, Gewürznelken und Karotten heraus nehmen. Die gehackte Kaninchenleber mit Rahm und den gehackten Kräutern mischen, zur Soße geben, und auf kleinem Feuer eindicken lassen, aber nicht mehr kochen. Das Fleisch an die Soße geben und mit Polenta servieren.

Kaninchen Mallorcinisch

Zutaten

- 1 kg Küchenfertige Kaninchenteile
- Salz
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Unbehandelte Orange
- 1 Dose Tomaten (800g)
- 4 Essl. Olivenöl
- 1 Zimtstange
- 4 Gewürznelken
- 1 Teel. Weiße Pfefferkörner
- 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Kaninchen in Portionstücke zerteilen, trockentupfen und mit Salz einreiben.

Zwiebel schälen und würfeln. Orange heiß waschen, abtrocknen, ein etwa 5 cm langes Stück Schale abschneiden, den Saft auspressen. Tomaten in ein Sieb abgießen. Den Saft auffangen, mit dem Orangensaft mischen.

Das Öl in einem Bräter erhitzen. Die Kaninchenstücke darin bei mittlerer Hitze rundum braun anbraten. Die Zwiebel zugeben, glasig dünsten. Die Saftmischung unterrühren. Tomaten, Orangenschale, Zimtstange, Nelken und Pfefferkörner zugeben.

Alles auf einmal aufkochen lassen, dann im zugedeckten Bräter bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten garen. Die Zimtstange entfernen, das Gericht mit Salz abschmecken. Die Petersilie waschen, trockentupfen, Blättchen abzupfen und drüberstreuen.

Serviert wird das Kaninchen mit:

4 Scheiben Landbrot, dass in 2 El. Öl auf beiden Seiten goldbraun gebraten wurde. 2 Knoblauch schälen, zerdrücken. Mit 4 gehäuteten, zerdrückten Tomaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Broten verteilen.

Kaninchen Mariniert

Zutaten

1		Kaninchen
200	Gramm	Grüne Bohnen
200	Gramm	Champignons
2		Karotten
18		Grillzwiebeln
1		Gelber Paprika
1		Roter Paprika
Einige		Schwarze Oliven

FÜR DIE MARINADE

1/2	Ltr.	Hühnerbrühe
1/2	Ltr.	Trockenen Weißwein
1/2	Tasse	Olivenöl
3		Zitronen, den Saft
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Thymian
2		Gepresste Knoblauchzehen
3		Rote Chilis
		Salz

Zubereitung

Das Kaninchen abbalgen, das Wildbret waschen und in Stücke schneiden. Alle Zutaten für die Marinade aufkochen und 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Chilis entfernen, den Thymian und die Petersilie ausdrücken. Die Karotten in Scheiben schneiden, die Stiele der Pilze abschneiden und die Paprika in ein Zentimeter starke Streifen schneiden. Das Gemüse nacheinander in der Marinade garen und dann in einen zweiten Topf geben. Die Zwiebeln und die Champignons fünf Minuten garen, die Paprika sieben Minuten, die Bohnen 10 bis 15 Minuten und die Karotten 10 Minuten. Das Gemüse sollte noch Biss haben. Die Kaninchenstücke in die Marinade geben und eine Stunde kochen lassen- bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Das Fleisch in möglichst großen Stücken abtrennen und zum Gemüse geben. Die Marinade durch ein Sieb über das Fleisch und das Gemüse gießen und zudeckt 24 Stunden stehen lassen. Die größeren Fleischstücke in Scheiben schneiden, die kleineren in Streifen. Fleisch und Gemüse auf eine Platte legen und mit Oliven garnieren. Mit geröstetem Weißbrot und einem Grauburgunder Kabinett servieren.

Kaninchen Maurische Art - Conejo al Estilo Morisco

Zutaten

- 1 groß. Kaninchen (etwa 2 kg), in 6 Portionsstücken
- 1 kg Zwiebeln
- 1 Knoblauchknolle
- 100 ml Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Döschen Safran (0,2 g)
- 1/4 Ltr. Trockener Weißwein
- 50 Gramm Rosinen

Zubereitung

Das Kaninchen, wenn noch nicht geschnehen, in 6 möglichst gleichgroße Portionsstücke zerteilen. Den Backofen auf 160 Grad (Gas Stufe 1) vorheizen. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einem Bräter das Olivenöl erhitzen. Die Kaninchenteile bei starker Hitze von allen Seiten anbraten, kräftig salzen und pfeffern, aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Zwiebelringe im verbliebenen Bratfett bei schwacher Hitze glasig dünsten und die Hälfte davon herausnehmen. Die Kaninchenstücke in den Bräter auf die Zwiebeln legen. Knoblauch mit den restlichen Zwiebeln mischen und darauf verteilen.

Den Bräter zugedeckt in den Backofen (Mitte) stellen und alles etwa 20 Min. braten. Inzwischen Safran und Weißwein mischen und über die Kaninchenstücke gießen, die Rosinen darüber streuen, alles in weiteren 25 Min. fertig garen lassen.

Mit weißem Landbrot servieren.

Kaninchen mit Artischocken

Zutaten

1		Zerteiltes Kaninchen (ca.
1500		G)
70	Gramm	Butter
2	Essl.	Gehackte Petersilie
1		Saft von Zitrone
4	Essl.	Essig
2	Essl.	Brühe
		Salz
		Pfeffer
		Für die Artischocken:
4	klein.	Artischocken (ev. aus der
		Dose)
1	Essl.	Eingelegte Kapern
30	Gramm	Semmelbrösel
1		Zerdrückte Knoblauchzehe
1	Bund	Petersilie (gehackt)
	Etwas	Butter
		Olivenöl
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch waschen, trockentupfen und mit Zitrone beträufeln. 1 Std. beiseite stellen.

Fleisch und Petersilie anbraten. Mit Essig ablöschen und die Flüssigkeit bei wenig Hitze verkochen lassen. Brühe angießen, salzen, pfeffern und ca. 1 Stunde garen. Inzwischen für die Artischocken Knoblauch, Petersilie, gehackte Kapern, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer mit Öl verrühren. Den Backofen auf 190° C vorheizen. Artischocken säubern, äußere Blätter, harte Spitzen entfernen. 10 Min. in Salzwasser abkochen.

Die Füllung auf den Artischocken verteilen. Die Artischocken in einer feuerfesten, mit Butter gefetteten Schale salzen, pfeffern, mit etwas Öl und Wasser beträufeln. Im Ofen ca. 30 Min. garen, dabei häufig mit dem dabei entstehenden Saft begießen.

Kaninchen mit Backobst

Zutaten

200	Gramm	Getrocknete Aprikosen
250	Gramm	Backpflaumen ohne Stein
5	Essl.	Cognac
200	Gramm	Durchwachsener Speck
12	klein.	Zwiebeln (120 g)
20	Gramm	Butterschmalz
1		Kaninchen (in 6 Teile geschnitten)
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1/4	Ltr.	Brühe (Instant)
125	ml	Rotwein

Zubereitung

Die Aprikosen und Backpflaumen über Nacht in 1/8 l Wasser, vermischt mit dem Cognac, zugedeckt einweichen. Am nächsten Tag den Speck in große Streifen schneiden und zusammen mit den gepellten, ganzen Zwiebeln im Butterschmalz in einem großen Schmortopf goldbraun anbraten, dann herausnehmen und vorläufig beiseite stellen. Die Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer einreiben und im Bratfett von allen Seiten kräftig anbraten. Zunächst die Hälfte des eingeweichten Backobstes dazugeben und erhitzen, dann nach und nach die Fleischbrühe und den Rotwein in den Topf gießen, den Topf zudecken und den Inhalt 1 Stunde schmoren lassen. Nach der Stunde das restliche Backobst mit der Einweichflüssigkeit, die Zwiebeln und den Speck dazugeben und alles im offenen Topf weitere 30 Minuten schmoren. Die Kaninchenteile mit Zwiebeln, Speck und Backobst auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce getrennt dazu reichen.

Kaninchen mit Backpflaumen

Zutaten

1		Kaninchen
<hr/>		
FÜR DIE MARINADE		
750	ml	Weißwein
1	Bund	Suppengrün
1	Essl.	Basilikum
4	Essl.	Öl
1		Knoblauchzehe
<hr/>		
ZUM BRATEN		
250	Gramm	Backpflaumen
125	ml	Sahne
3	Teel.	Johannisbeergelee
		Öl
		Senf
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zunächst werden alle Zutaten für die Marinade verrührt. Dann wird das Kaninchen in Teile zerlegt und etwa 3 Stunden lang mariniert. Danach wird es gut trocken getupft, gesalzen, gepfeffert, mit Senf bestrichen und anschließend in heißem Öl knusprig angebraten. Das Kaninchen wird mit 1/4 Liter Marinade (bei einem Rezept) abgelöscht und dann etwa 60 Minuten lang geschmort. Die letzten zehn Minuten werden die Backpflaumen mitgeschmort. Die Kaninchenteile und die Backpflaumen werden dann herausgenommen und auf einer Platte angerichtet. Zum Schluss wird die Soße mit Sahne gebunden und mit dem Johannisbeergelee abgeschmeckt.

Kaninchen mit Backpflaumen in Rose

Zutaten

1		Kaninchenrücken a 600 g
		Oder
2		Kaninchenkeulen
100	Gramm	Backpflaumen
200	ml	Rose
1		Lorbeerblatt
100	Gramm	Süße Sahne
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Butter
		Salz
		schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Römertopf wässern. Das Kaninchenfleisch, wenn nötig, waschen, Trockentupfen, salzen und pfeffern. Das Fleisch in den Römertopf legen, mit den Backpflaumen umlegen und Mit dem Rose begießen. Dann das Lorbeerblatt dazulegen. Den Deckel schließen und den Römertopf in den kalten Backofen Schieben. Bei 200 Grad etwa 1 stunde garen. Nach Ende der Garzeit die Sahne an das fertige Gericht gießen und Mit dem vorher mit Butter verkneteten Mehl binden. Als Beilage passen Bandnudeln oder Reis, Salzkartoffeln oder schlicht Stangenbrot. Zu trinken gibt es den gleichen Rose aus dem Rezept.

Kaninchen mit Backpflaumen in Rosewein

Zutaten

1		Kaninchenrücken, a 600 g
		ODER ERSATZWEISE --
2		Kaninchenkeulen
100	Gramm	Backpflaumen
200	ml	Rosewein
1		Lorbeerblatt
100	Gramm	Süße Sahne
1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Butter
		Salz
		schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Römertopf wässern. Das Kaninchenfleisch, wenn nötig, waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern.

Das Fleisch in den Römertopf legen, mit den Backpflaumen umlegen und mit dem Rose begießen. Dann das Lorbeerblatt dazulegen.

Den Deckel schließen und den Römertopf in den kalten Backofen schieben. Bei 200 Grad etwa 1 Stunde garen.

Nach Ende der Garzeit die Sahne an das fertige Gericht gießen und mit dem vorher mit Butter verkneteten Mehl binden.

Als Beilage passen Bandnudeln oder Reis, Salzkartoffeln oder schlicht Stangenbrot. Zu Trinken gibt es den gleichen Rose aus dem Rezept.

Kaninchen mit Blätterteigdeckel

Zutaten

- 1 Kaninchen, ca. 1,5kg, bei Bedarf schon fertig zerlegt
- 6 Essl. Dijonsenf
- 1 Teel. Butter
- 3 Knoblauchzehen
- 150 Gramm Dünne Scheiben Räucherspeck
- 3/4 Ltr. (1 Flasche) Riesling
- 200 Gramm Blätterteig
- 1 Eigelb
- 1 Stängel Thymian
- 2-4 Lorbeerblätter
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Die Kaninchenstücke werden dick mit dem Senf bestrichen. Eine Ofenfeste Terrine wird innen mit Knoblauch eingerieben und mit der Butter gefettet. Die Kaninchenstücke werden jetzt dicht an dicht hineingelegt. Salzen und Pfeffern. Thymian und Lorbeer mitsamt den Knoblauchzehen darauflegen und mit dem Riesling auffüllen. Den Blätterteig ausrollen und als Teigdeckel auf die Terrine setzen, dabei sollte er an den Rändern gut angedrückt werden. In die Mitte des Teigdeckels eine kleine Öffnung einbauen und das Ganze mit Eigelb bepinseln. Bei 160°C - 180°C etwa 2 Stunden in die Röhre. Wird der Deckel zu schnell braun, kann man das Ganze noch mit Alufolie abdecken.

Kaninchen mit Dicken Bohnen

Zutaten

1		Kaninchen (ca. 1,7 kg)
		Salz
		Pfeffer (a. d. Mühle)
2		Knoblauchzehen
2		Rosmarinzweige
6	Essl.	Olivenöl
400	ml	Geflügelfond (a. d. Glas)
200	Gramm	Zwiebeln
1	kg	Dicke Bohnen (ausgepalt)
1	Dose	Tomaten (800 g EW)
80	Gramm	Schwarze Oliven
2	Essl.	Dunkler Soßenbinder, evtl. Mehr

Zubereitung

Das Kaninchen in 6 Teile schneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern und in einen großen Bräter legen. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit den Rosmarinzweigen zum Fleisch geben. Mit Olivenöl und Fond begießen und im Backofen braten.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 90 - 95 Minuten

Fleisch regelmäßig mit Fond beschöpfen.

Zwiebeln in Ringe schneiden. Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit zusammen mit Bohnen, Tomaten mit Saft und Oliven zu dem Kaninchen geben. Bei geschlossenem Topf weitergaren. Soßenbinder einrühren, aufkochen lassen, abschmecken.

Kaninchen mit Erdnusssauce

Zutaten

1		Kaninchen von
1,2	kg	- küchenfertig vorbereitet
40	Gramm	Speck, durchwachsen
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Erdnussöl
		Salz
		schwarzer Pfeffer, frisch
		Gemahlen
1	Zweig	Thymian u.
1	Zweig	Majoran, ODER
1	Teel.	Getrockneter Thymian u.
1	Teel.	Getrockneter Majoran
1	Essl.	Petersilie gehackt
1		Lorbeerblatt
500	ml	Hühnerbrühe (z.B. Instant)
2		Frische Chilischoten, rot u. Scharf
90	Gramm	Rohe ungesalzene Erdnüsse, Geschält (1)
1	Prise	Zimt, gemahlen
1	Prise	Muskat, gemahlen
6	Essl.	Kochflüssigkeit (evtl. 1/3 Mehr)
<hr/>		
		AUSSERDEM
1	Essl.	Erdnüsse zum Garnieren (2)

Zubereitung

Das Kaninchen waschen und in Stücke teilen. Den Speck von der Schwarte befreien, fein würfeln, den Knoblauch häuten. In einer großen Pfanne Öl erhitzen, den Speck darin auslassen, dann die Kaninchenteile darin portionsweise von allen Seiten bei starker Hitze kräftig braun anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. In dem verbliebenen Fett die Zwiebelwürfel goldbraun braten, den Knoblauch dazupressen und kurz mitbraten. Die Kaninchenteile wieder in die Pfanne geben, salzen und pfeffern. Frischen Thymian und Majoran waschen, die Blättchen abzupfen und mit der Petersilie und dem Lorbeerblatt hinzufügen. Die Hühnerbrühe angießen, aufkochen lassen, dann das Fleisch bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 1 Std. garen. In der Zwischenzeit die Chilischoten waschen, entkernen und fein hacken. Vorsicht, Hände danach nicht an die Augen bringen! Chilis mit den Erdnüssen (1), Muskat, Zimt und der Kochflüssigkeit im Blitzhacker grob pürieren. Das Püree etwa 15 Min. vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Fleisch mit den restlichen Nüssen (2) bestreuen und mit Reis servieren.

Variante: Anstelle des Kaninchens können Sie dieses Gericht auch mit Huhn oder Schweinefleisch zubereiten.

Kaninchen mit Estragon-Sauce

Zutaten

1		Wildkaninchen (ca. 1500 g)
		Salz
		Weißer Pfeffer, frisch
		Gemahlen
2	klein.	Zwiebeln (möglichst milde Frühlingsswiebeln)
1	Zweig	Estragon
		ODER **
1	Teel.	Getrocknete Estragonblätter
50	Gramm	Butter
125	ml	Fleischbrühe
125	ml	Trochener Weißwein
125	ml	Süße Sahne
1	Teel.	Scharfer Senf
20	ml	Weinbrand
1	Prise	(eventuell) Zucker

Zubereitung

Für Wildkaninchen gibt es keine Schonzeit, deshalb wird das zarte, wohlschmeckende Fleisch das ganze Jahr über angeboten. Es eignet sich besonders gut für gewürzte Schmorgerichte.

Das Kaninchen kurz abspülen, trockentupfen und in mehrere Stücke zerlegen, falls nicht bratfertige Kaninchenteile gekauft werden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebel schälen und feinhacken. Die Estragonblätter waschen und feinhacken, den getrockneten Estragon fein zerreiben. Die Butter in einem Gusseisernen Bräter erhitzen und die Kaninchenteile darin von allen Seiten scharf anbraten. Die Zwiebel zugeben und braun werden lassen. Mit der Fleischbrühe ablöschen, die Hälfte des Weißweins zugeben sowie den Estragon. Den Bräter mit dem Deckel verschließen. Falls er einen Tropfeinsatz hat, den restlichen Wein in den Einsatz geben, ansonsten den Wein während des Schmorens zugeben. In 50-60 Minuten zugedeckt garen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und warm stellen, eventuell entbeinen. Den Saucenfond mit der Sahne verrühren, einmal aufkochen lassen und mit dem Senf, dem Weinbrand und nach Belieben mit dem Zucker abschmecken, eventuell auch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das Fleisch auf eine vorgewärmte Platte legen und mit etwas Sauce überziehen, die restliche Sauce gesondert dazu reichen.

Das passt dazu: Grüne Bohnen (Haricots verts), Salzkartoffeln.

Als Getränk der gleiche trockene Weißwein, der für die Sauce verwendet wurde, zum Beispiel ein Edelzwicker oder spanischer Rioja-Wein.

Kaninchen mit Fenchel und Knoblauch

Zutaten

1		Kaninchen, in Stücke Geschnitten
300	ml	Weißwein
3	Essl.	Olivenöl
2	Teel.	Fenchelsamen
1	klein.	Zwiebel, gehackt
350	Gramm	Junge grüne Bohnen, Blanchiert, In Stücke geschnitten
1	Knolle	Knoblauch, In Zehen zerteilt, in Siedendem Wasser 3-4 Minuten Blanchiert, geschält
150	ml	Sahne, mit Wasser verdünnt Salz Pfeffer

Zubereitung

Das Kaninchen 2 bis 3 Stunden lang im Wein marinieren mit 2 El. Öl, Fenchelsamen und etwas Salz. Das Fleisch abseihen und trockentupfen, Marinade aufbewahren. Kaninchen in etwas Öl anbraten, Zwiebel dazu und Glasig braten. Mit der Marinade ablöschen, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten sanft köcheln lassen. Die Bohnen dazu geben und nochmals 20 Minuten kochen lassen. Knoblauch im Sahnewasser 15 Minuten köcheln lassen, dann zu einem Püree Zerdrücken und unterrühren (oder dazu servieren, je nach Geschmack).

Kaninchen mit Gemüse

Zutaten

1 1/2	kg	Kaninchen in Teile
		Salz
		Pfeffer
25	Gramm	Bratbutter
200	ml	Trockener Rotwein
500	ml	Bratensauce
1		Lorbeerblatt
2		Fenchel halbiert
1	klein.	Sellerieknolle geschält
		Und in Stücke geschnitten
4		Karotten
		Der Länge nach halbiert
2		Zwiebeln halbiert
1	klein.	Stück altes Schwarzbrot
		Mit Rinde

Zubereitung

Die Kaninchenteile waschen und mit Küchenkreps abtrocknen. In einem Topf in der heißen Bratbutter gut anbraten - das dauert mindestens zehn Minuten. Die Stücke herausnehmen, den Fond mit Rotwein ablöschen und die Bratensauce dazugießen. Das Fleisch und das Lorbeerblatt und das alte Brot in die Sauce legen, Sellerie, Fenchel, Zwiebel und Karotte begeben und etwa 40 Minuten köcheln.

Kaninchen mit Greunen Oliven

Zutaten

- 1 Küchenfertiges Kaninchen
- 1 Dose Pelati
- 200 ml Grüne Oliven
- 2 Essl. Marsala
- 200 ml Weißwein
- 3 Essl. Olivenöl
- Marinade:
 - 2 Essl. Zitronensaft
 - 3 Essl. Olivenöl
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 Essl. Rosmarin
 - 5 Grüne Oliven
 - Pfeffer
 - Salz
 - Zitronensaft
 - Olivenöl
 - Gepressten Knoblauch
 - Gehackten Rosmarin

Zubereitung

Pfeffer und gehackte Oliven mischen, über die Fleischstücke geben und über Nacht marinieren.

Abgetropftes Fleisch salzen, im Backrohr bei 250 Grad zehn Minuten anbraten und danach die Hitze auf 220 Grad reduzieren. Marinade und Wein dazugeben, Fleisch 20 Minuten offen braten und dabei wenden. Gehackte Pelati und Oliven dazu geben, salzen, pfeffern, weitere 20 Minuten offen braten und am Schluss zwei EL Marsala dazugeben.

Kaninchen mit Grünen Oliven

Zutaten

1 kg Kaninchenragout
1/4

MARINADE

3 Essl. Zitronensaft
3 Essl. Olivenöl
2 Knoblauchzehen gepresst
5 Entsteinte grüne Oliven
Gehackt
2 Essl. Rosmarinnadeln fein
gehackt
Pfeffer
3 Essl. Olivenöl
1 Teel. Salz
1/4
200 ml Weißwein
400 Gramm Dose gehackte Tomaten
70 Gramm Grüne Oliven +/-
2 Essl. Marsala
Salz

Zubereitung

Fleisch kalt abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen.

Zitronensaft bis und mit Pfeffer verrühren, mit dem Fleisch mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 4 Std. marinieren.

Olivenöl im Bratgeschirr in der unteren Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens heiß werden lassen. Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen, evtl. trockentupfen. Marinade beiseite stellen.

Fleisch salzen, unter gelegentlichem Wenden im heißen Öl ca. 10 Minuten anbraten. Hitze auf 220 Grad reduzieren.

Wein mit der Marinade verrühren, dazugießen, zugedeckt zwanzig Minuten schmoren, Fleisch 1-mal wenden.

Tomaten und Oliven begeben, ca. zwanzig Minuten fertig schmoren, Fleisch gelegentlich wenden.

Marsala kurz vor Ende der Schmorzeit begeben, würzen.

Dazu passt: Polenta, Risotto

Kaninchen mit Jungem Knoblauch

Zutaten

1		Kaninchen (ca. 1,6 kg)
4		Junge Knoblauchknollen
10	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer
8		Thymianzweige
1	klein.	Lorbeerzweig
250	ml	Weißwein
400	ml	Geflügelfond

Zubereitung

1. Kaninchen zwischen den Gelenken in je 2 Keulen und Vorderläufe zerteilen. Aus dem Rückenstück Nieren und Leber herauslösen. Nieren aus dem Fettmantel lösen. Rückenstück mit einem Küchenbeil oder einem Schweren Messer in 2 gleich große Stücke teilen. Von den Knoblauchknollen die äußeren beiden Blattschichten entfernen. Jede Knolle längs halbieren.

2. In einem Bräter 5 El Olivenöl erhitzen. Keulen, Vorderläufe und Rückenteile mit Salz und Pfeffer würzen. Leber und Nieren nur mit Pfeffer würzen. Alle Kaninchenteile rundum bei starker Hitze anbraten. Rückenteile, Leber und Nieren aus dem Bräter nehmen und abgedeckt beiseite stellen.

3. Halbierete Knoblauchknollen, Thymian und Lorbeer in den Bräter geben und kurz mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, mit Geflügelfond und dem restlichen Olivenöl auffüllen. Kaninchen und Knoblauch offen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) 50-60 Minuten garen, dabei mehrmals mit dem Sud übergießen. Nach 30 Minuten die Rückenstücke, Leber und Nieren in den Bräter geben. Kaninchenteile mit dem Sud auf einer Platte oder im Bräter servieren.

Kaninchen mit Kapern

Zutaten

1		Kaninchen
8		Speckscheiben
1	Dose	Pelati
100	Gramm	Oliven,schwarz
3	Essl.	Kapern
1	Essl.	Butter
1		Rosmarinzweig
4		Salbeiblätter
200	ml	Weißwein
3	Essl.	Olivenöl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Das zerteilte Kaninchen salzen, pfeffern und mit Speck umwickelt anbraten, dann die Pelati samt Saft dazugeben, abschmecken, mit Wein ablöschen und unter Beigabe von Rosmarinzweigen etwa 40 Minuten garen, dabei die Rückenfilets nach der Hälfte der Garzeit herausnehmen, warm stellen und am Ende zusammen mit den Kapern und den gehackten Oliven in den Topf dazugeben. Inzwischen den zerkleinerten Salbei in Butter dünsten, in die Sauce einrühren und das Ragout nach einigen Minuten mit frischem Weißbrot servieren.

Kaninchen mit Kastanien & Wirsing

Zutaten

2		Kaninchenrücken
50	Gramm	Speck geräuchert
1		Zwiebel
1		Karotte
4		Wacholderbeeren
4		Pfefferkörner
1/2	Ltr.	Rotwein
1		Wirsing
1	Teel.	Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Esskastanien Dose
2		Äpfel
50	Gramm	Butter
1	Essl.	Zucker
1	Prise	Gewürznelkenpulver
1	Essl.	Öl
2	Essl.	Creme fraiche

Zubereitung

Die Filets von den Kaninchenrücken ablösen, die Sehnen entfernen. Rückenknochen und Sehnen zerkleinern. Speck in grobe Würfel schneiden, mit Sehnen und Knochen in einen großen Topf geben, 5 Minuten rösten.

Zwiebel und Karotte würfeln, zufügen, weitere 3 Minuten rösten. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Rotwein und etwas Salz zufügen. Alles bei schwacher Hitze ca. 40 Minuten köcheln.

Äußere Blätter vom Wirsing entfernen. Den Kohlkopf 5 Minuten in Salzwasser blanchieren, dann abschrecken.

Kastanien abgießen. Äpfel schälen, entkernen, würfeln. Hälfte der Butter in einer Pfanne aufschäumen. Äpfel, Zucker, Zimt und Nelken 3 Minuten darin anbraten, salzen Kastanien untermischen.

Vom Wirsing die Blätter lösen, dicke Rippen glattstreichen. Jeweils 4 Wirsingblätter übereinanderlegen und auf jede Portion Apfel-Kastanien-Mischung geben. Die Blätter aufrollen und festbinden. Rotweinsud durchgießen, Wirsingröllchen in den Sud legen, zugedeckt 10 Minuten schmoren.

Jedes Kaninchenfilet in gleiche Stücke schneiden, diese zu ca. 2 cm dicken Noisettes (Nüsschen) klopfen, pfeffern. Restliche Butter mit Öl erhitzen, Noisettes pro Seite 2 Minuten braten.

Dann mit Wirsingröllchen auf einer Platte anrichten. Sauce mit Creme fraiche verrühren, salzen und über die Noisette gießen.

Kaninchen mit Kichererbsen

Zutaten

3		Kaninchenkeulen (ca. 800 g)
		Salz, Pfeffer
100	Gramm	Zwiebeln
250	Gramm	Tomaten
1	Dose	Kichererbsen (500g EW)
4	Essl.	Öl
4		Lorbeerblätter
3	Stiele	Salbei
1	Dose	Geschälte Tomaten (400 g EW)
4	Essl.	Sherry
100	ml	Geflügelfond
2	Teel.	Kreuzkümmel (gemahlen)
1	Bund	Glatte Petersilie

Zubereitung

1. Von den Kaninchenkeulen die Unterschenkelknochen auslösen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Tomaten blanchieren, häuten und grob zerteilen. Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen.
3. In einem kleinen Bräter die Kaninchenkeulen in heißem Öl rundum anbraten, Zwiebeln, Tomaten, Kichererbsen, Lorbeer und geschälte Tomaten dazugeben. Mit Sherry und Geflügelfond ablöschen, mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen bei 200 Grad auf der zweiten Einschubleiste von unten 50 Minuten schmoren (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert).
4. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Kaninchenfleisch in Stücke schneiden. Fleisch und Kichererbsen auf eine Platte geben und mit Petersilie bestreut servieren.

Kaninchen mit Koriander

Zutaten

- 1 Kaninchen in 8 Stücke
Geschnitten
- 2 Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 1 Bund Glatte Petersilie
- 1/2 Ltr. Rotwein
Salz, Pfeffer
Butterfett

Zubereitung

Kaninchenteile in Butterfett anbraten, aus der Kasserolle nehmen und beiseite stellen. Im selben Fett werden die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die geviertelten, enthäuteten Tomaten zusammen mit der Petersilie angezündet.

Danach wird das Fleisch auf das Gemüse gelegt und 2 EL gestoßener Koriander darüber gestreut, mit 1/2 l Rotwein abgelöscht und zugedeckt. Das Kaninchen muss nun 1 1/2 Stunden sachte schmoren. Eventl. noch etwas Koriander dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaninchen mit Koriandergrün

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen (etwa 1250g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Essl. Öl
- Cayennepfeffer
- Zucker
- 2 Essl. Koriandergrün
- 1 Teel. Koriander gestoßen
- 8 klein. Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Dose Tomaten (280 g EW)

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einem schweren Schmortopf erhitzen, den gestoßenen Koriander zugeben. Die Keulen darin von beiden Seiten hell goldbraun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch pellen, Knoblauch in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und kurz anbraten. Dann sofort die abgetropften und zerpfückten Tomaten zugeben. Mit etwas Zucker und 1 bis 2 Prisen Cayennepfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze insgesamt 40 Minuten schmoren. Dabei die Keulen ab und zu wenden.

Falls zuviel Flüssigkeit entsteht, 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, damit die Sauce einkochen kann. Das Koriandergrün direkt vor dem Servieren unterheben.

Dazu passt Baguette oder Reis, frischer Blattsalat und ein leichter Rotwein.

Kaninchen mit Kräutern

Zutaten

- 1 Küchenfertiges Kaninchen
 Mit Innereien
- 1 Stück Speck
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Teel. Fenchelsamen
- 6 Essl. Olivenöl
- 200 ml Weißwein
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Das Kaninchen waschen, trockentupfen und in acht Stücke teilen. Die Innereien mit kochendem Wasser überbrühen und mit der Hälfte des Specks klein hacken. Diese Masse in das Kaninchen füllen. Restlichen Speck mit dem Knoblauch und dem Fenchel klein hacken und die Kaninchenschenkel damit bestreichen. Kaninchen kurz in Öl anbraten, den Wein nach und nach zugießen. Das Fleisch auf kleiner Flamme schmoren lassen und gelegentlich wenden. Mit Salz und Pfeffer gewürztes Kaninchen zerteilen und mit dem Bratenansatz übergießen.

Kaninchen mit Maisknödeln und Salaten

Zutaten

		POLENTA
80		Bramatamais
200-300	ml	Milch
20		Butter

		SALAT
1		Friseesalat
50		Nüsslisalat (Feldsalat)
150		Lollo
4		Balsamicoessig
100	ml	Sonnenblumenöl
		Salz
1	klein.	Schalotte fein gehackt

		MAISKNÖDEL
30		Maisdunst(-mehl)
1/2	Bund	Kerbel, gehackt
3		Eigelb
3		Rosinen
		Salz
		Pfeffer
200	ml	Gemüsebouillon
20		Butter

		SOWIE
4		Kaninchenfilets
		Salz
1		Traubenkernöl

Zubereitung

Zunächst die Polenta kochen. Dazu die Milch in einer Pfanne aufkochen. Den Bramatamais im Strahl begeben, Butter einrühren und auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten zu einem festen Maisbrei kochen. Erkalten lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Den Salat putzen. Alle Zutaten zur Vinaigrette vermengen und würzen.

Die Polenta mit Maisdunst, Kerbel, Eigelb und Rosinen vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Teig kleine Klösschen formen und in heißer Gemüsebouillon 5 Minuten ziehen lassen. In Butter kurz anbraten.

Kaninchenfilets würzen, in Traubenkernöl kurz anbraten. Im Ofen ca. 5 Minuten warm stellen.

Salat auf dem Teller auslegen. Die Knödel daraufgeben. Das Kaninchenfilet in Scheiben schneiden und in den Salat legen.

Alles mit der Salatsauce beträufeln.

Kaninchen mit Morcheln im Römertopf

Zutaten

- 1 kg Kaninchenkeulen (vom Wild- und Geflügelhändler Jeweils am Gelenk in 2 Stücke zerteilen Lassen) Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 6 Essl. Olivenöl
- 6 Paprikaschoten, je 1 gelbe und rote , (à 250 g)
- 100 Gramm Staudensellerie
- 6 Knoblauchzehen
- 300 Gramm Kleine fest kochende Bio-Kartoffeln (z. B. Linda)
- 30 Gramm Getrocknete Morcheln
- 300 Gramm Steinpilze
- 200 ml Kalbsfond
- 80 Gramm Geschälte ganze Mandeln
- 2 klein. Lorbeerblätter
- 1 Essl. Fein gehackte glatte Petersilie
- Grobes Meersalz zum Bestreuen
- Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung

1. Einen Römertopf 30 Minuten in kaltem Wasser wässern. Kaninchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin bei starker Hitze rundum 2 Minuten braten und herausnehmen.

2. Paprika vierteln, entkernen und längs in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Sellerie waschen, putzen, entfädern und schräg in 2 cm große Stücke schneiden. Knoblauch pellen und zerdrücken. Kartoffeln sehr gründlich in lauwarmem Wasser bürsten. Morcheln in 100 ml lauwarmem Wasser einweichen. Steinpilze sorgfältig putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

3. Das Kaninchenfleisch zusammen mit Paprika, Sellerie, Knoblauch, Kartoffeln, Fond, Mandeln und Lorbeer in den Römertopf füllen. Zugedeckt auf dem Rost auf der untersten Schiene in den

vorgeheizten Backofen schieben. Bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert) 1 Stunde schmoren. Morcheln in ein Sieb gießen, sorgfältig waschen. Morcheln und Steinpilze nach Ende der Garzeit in den Römertopf geben und weitere 10 Minuten garen. Mit der Petersilie und etwas grobem Meersalz bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und sofort servieren. Dazu passt Brot.

Kaninchen mit Morchelsauce, Spargel und Hausgemacht..

Zutaten

1		Kaninchen ca. 1 1/2 kg
		Salz, Pfeffer
		Glattes Mehl
2		Thymianzweige
2	Essl.	Butterschmalz
1	Essl.	Senf
5		Salbeiblätter
50	Gramm	Semmelbrösel
1	Essl.	Butter

SAUCE

2		Schalotten
1	Essl.	Butter
65	ml	Trockener Weißwein
20	ml	Trockener Sherry
100	Gramm	Morcheln
125	ml	Kaninchenfond (ersatzweise Knochensuppe oder Wasser)
125	ml	Sahne
1	Essl.	Creme fraiche

Gänze einkochen lassen.

5. Die Morcheln gründlich säubern und dazugeben. Mit Kaninchenfond und Obers aufgießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Zuletzt Creme fraiche einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagen: Spargel und hausgemachte Nudeln. O-Titel: Kaninchen mit Morchelsauce, Spargel und hausgemachten Nudeln

Zubereitung

1. Das Kaninchen teilen und auslösen. Aus den Knochen mit Wurzelwerk und Gewürzen einen Kaninchenfond ansetzen.

2. Die Kaninchenteile salzen, pfeffern und leicht mehlieren. Zusammen mit den Thymianzweigen in Butterschmalz auf beiden Seiten langsam anbraten (etwa je 4 Minuten).

3. Vor dem Anrichten die Kaninchenteile dünn mit Senf bestreichen, mit gehacktem Salbei und Semmelbröseln bestreuen und ein paar Butterflocken darauf verteilen. Bei maximaler Oberhitze ca. 5 Minuten überbacken.

4. Für die Sauce die Schalotten fein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Sherry ablöschen und zur

Kaninchen mit Morchelsauce, Spargel und Hausgemachten Nudeln

Zutaten

1		Kaninchen ca. 1 1/2 kg
		Salz, Pfeffer
		Glattes Mehl
2		Thymianzweige
2	Essl.	Butterschmalz
1	Essl.	Senf
5		Salbeiblätter
50	Gramm	Semmelbrösel
1	Essl.	Butter

SAUCE

2		Schalotten
1	Essl.	Butter
65	ml	Trockener Weißwein
20	ml	Trockener Sherry
100	Gramm	Morcheln
125	ml	Kaninchenfond (ersatzweise Knochensuppe oder Wasser)
125	ml	Sahne
1	Essl.	Creme fraiche

Gänze einkochen lassen.

5. Die Morcheln gründlich säubern und dazugeben. Mit Kaninchenfond und Obers aufgießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Zuletzt Creme fraiche einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilagen: Spargel und hausgemachte Nudeln.

Zubereitung

1. Das Kaninchen teilen und auslösen. Aus den Knochen mit Wurzelwerk und Gewürzen einen Kaninchenfond ansetzen.

2. Die Kaninchenteile salzen, pfeffern und leicht mehlieren. Zusammen mit den Thymianzweigen in Butterschmalz auf beiden Seiten langsam anbraten (etwa je 4 Minuten).

3. Vor dem Anrichten die Kaninchenteile dünn mit Senf bestreichen, mit gehacktem Salbei und Semmelbröseln bestreuen und ein paar Butterflocken darauf verteilen. Bei maximaler Oberhitze ca. 5 Minuten überbacken.

4. Für die Sauce die Schalotten fein hacken und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Sherry ablöschen und zur

Kaninchen mit Okra und Garnelen in Limonensauce auf Mango

Zutaten

4	mittl.	Kaninchenkeulen
24		Okraschoten, ca. 150 g
12		Garnelen, ca. 250 g
2		Frühlingszwiebeln
50	Gramm	Staudensellerie
1		Knoblauchzehe
850	Gramm	Wasser
250	Gramm	Weißwein, fruchtig
3		Limonen
100	Gramm	Zucker
200	Gramm	Langkornreis
60	Gramm	Haselnüsse
1	kg	Mangold
		Salz
		Butter
		Olivenöl
		Holzspießchen

Zubereitung

Kaninchen mit Okra und Garnelen in Limonensauce auf Mangoldgemüse und Nussreis

Den Stegknochen der Kaninchenkeulen auslösen, Fleisch nach innen einschlagen und mit einem Holzspießchen zustecken. Kopf und Schale der Garnelen bis auf das Schwanzsegment entfernen. Garnelen am Rücken einschneiden und den Darm entfernen. Zwiebel und Sellerie kleinschneiden und mit den Kaninchenknochen und Garnelenschalen in Olivenöl leicht angehen lassen. Erst mit Wasser, dann mit Wein ablöschen und leicht köcheln lassen. Den entstehenden Schaum abschöpfen, damit der Fond klar bleibt. Nach ca. 20 Minuten Fond durch ein Tuch seihen.

Die Keulen in einem passenden Topf mit Brühe übergießen und ca. 30 bis 40 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Saft von zwei Limonen dazugeben. Die Keulen aus dem Fond nehmen, um darin die geputzten und gewaschenen Garnelen kurz zu blanchieren. Die Brühe wieder durch ein Tuch passieren, um die Trübstoffe zu entfernen.

In der Zwischenzeit Zucker karamelisieren und mit 100 g Wasser ablöschen. Die Limonen in acht Scheiben schneiden und ca. zwei Minuten im Karamelfond ziehen lassen, herausnehmen und zur Seite stellen.

Für den Nussreis den Reis kochen, die Haselnüsse kleinhacken (wahlweise im Mixer zerkleinern), in Butter anrösten, kleingehackte Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe dazugeben, Reis hinzufügen und gut umrühren.

Das Mangoldgemüse waschen, putzen, in ca. zwei cm lange Stücke schneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Dann kalt abschrecken, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zwiebeln andünsten.

Jetzt die Kaninchenbrühe erhitzen, die Okraschoten hinzugeben und etwa drei Minuten garen. Die Garnelen hinzugeben und den Topf vom Herd nehmen. Die Kaninchenkeulen ca. 5 Minuten im Karamelfond ziehen lassen. Dann die Keulen auf einem Teller anrichten, mit Okra und Garnelen umlegen und mit Limonenscheiben garnieren.

Dazu Mangoldgemüse und Reis servieren.

Kaninchen mit Oliven & Tomaten

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen
30	Gramm	Butter
3		Tomaten
1		Karotte
1		Knoblauchzehe
100	Gramm	Oliven
20	ml	Grappa
2	Essl.	Öl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Das Kaninchen ausnehmen, waschen und in Stücke teilen. Dann zusammen mit dem Knoblauch, den Tomaten und der Karotte in Öl und Butter anbraten. Mit dem Grappa ablöschen und eine halbe Tasse Wasser zugießen. Etwa eine Stunde garen lassen. Die in Scheiben geschnittenen Oliven dazugeben und noch weitere 45 Minuten schmoren lassen.

Kaninchen mit Oliven (Coniglio Con Le Olive)

Zutaten

4	Kaninchenkeulen a 250g
	Cayennepfeffer
2	Möhren
1/4	Sellerieknolle
2	Knoblauchzehen
2	Fleischtomaten
1	Essl. Butter
1	Essl. Olivenöl
1	Rosmarinzweig
2	Essl. Weinbrand
1/4	Ltr. Rindfleischbrühe
20	Schwarze Oliven

Zubereitung

Kaninchenkeulen abspülen, trockenzipfen und mit Cayennepfeffer würzen. Möhren und Sellerie schälen und würfeln, Knoblauchzehe schälen und hacken, Tomaten pberbrühen, abziehen und kleinschneiden.

Butter und Öl in einer Pfanne (mit Deckel) erhitzen, Kaninchenkeulen und Gemüse hineingeben. Rosmarinzweig oben auf die Keulen legen. Langsam erhitzen. Weinbrand darüberträufeln und verdampfen lassen.

Danach die Hälfte der Brühe dazugeben. Alles zugedeckt 1 Stunde schmoren. Oliven entsteinen und in Ringe schneiden und mit der restlichen Brühe dazugeben. 45 Minuten weiterschmoren.

Dazu schmeckt Polenta

Kaninchen mit Oliven und Orangen

Zutaten

4		Kaninchenkeulen a 200 g
30	Gramm	Butter
1	Essl.	Pflanzenöl zum Braten
		Salz, Pfeffer
		Getrockneter Majoran
200	ml	Fleischbrühe (Instant)
25	Gramm	Grüne Oliven
1-4		Orangen
1	Becher	Saure Sahne
1	Becher	Crème fraîche

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen waschen und gut trocknen. In einem Bräter die Butter mit dem Öl erhitzen. Die Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und anbraten, bis sie rundum leicht gebräunt sind. Die Brühe aufgießen, den Deckel auflegen und die Kaninchenkeulen bei schwacher Hitze 40 bis 50 Minuten schmoren lassen. Ab und zu mit dem Schmorfond übergießen.

Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Orangen mit dem Messer so schälen, daß auch die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Orangen in Scheiben schneiden und mit den Olivenscheiben zum Fleisch geben, noch 5 Minuten schmoren lassen. Die Kaninchenkeulen herausheben, die saure Sahne und die Crème fraîche zugeben und unter Rühren einmal kräftig aufkochen lassen. Die Sauce abschmecken, die Kaninchenkeulen wieder einlegen und unter Wenden heiß werden lassen.

Damit das magere Kaninchenfleisch nicht trocken wird, muß es bei sanfter Temperatur gegart werden. Begießen Sie während des Schmorens das Fleisch immer wieder mit Brühe.

Kaninchen mit Orangen

Zutaten

- 1 groß. Kaninchen in Stücke
- 1 Orange (1)
- 1 Orange (2)
- 2 3cm Orangenschalestreifen
- 3 Essl. Bratbutter
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Essl. Mehl
- 450 ml Trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- 1 Essl. Petersilie gehackt

Zubereitung

Die Bratbutter in einem Schmortopf erhitzen. Sobald sie heiß ist, die Zwiebel hineingeben und kurz durchdämpfen die Kaninchenstücke in den Topf geben und auf allen Seiten braun anbraten. Mit Mehl bestäuben und den Weißwein zugießen. Orangenschale zusammen mit dem Lorbeerblatt, dem Thymian und dem Knoblauch begeben und mit Salz würzen.

Zudecken und bei mittlerer Temperatur etwa 1 Stunde schmoren.

Den ausgepressten Saft der Orange (1) in den Topf gießen, den Deckel wieder auflegen und unter gelegentlichem Umrühren noch 20 Minuten schmoren.

Orange (2) schälen und in feine Scheiben schneiden: diese auf dem Rand einer Servierplatte anordnen. Sobald das Kaninchenfleisch gar ist, die Fleischstücke in die Mitte der Platte legen, Orangenschale und Gewürze entfernen und das Fleisch mit der Sauce überziehen. Mit gehacktem Petersilie bestreuen.

Kaninchen mit Paprika

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen (etwa 2 kg)
250	Gramm	Schalotten
3		Paprika (bunte Mischung)
10		Salbeiblätter
1	klein.	Zweig Rosmarin
2		Knoblauchzehen
		Salz
		Pfeffer
125	ml	Schlagsahne

Zubereitung

Schalotten halbieren, Paprika in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken.

Kaninchenteile salzen und pfeffern. Paprika, Schalotten, Knoblauch und Kräuter in den Tontopf geben, Kaninchenteile darauf legen.

Bei 200 Grad 60 Minuten backen.

Kaninchenteile herausnehmen und warmstellen. Rosmarinweig aus dem Bratensatz entfernen, Sahne dazugießen und eventuell nochmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dazu passt Polenta oder Knoblauchbaguette.

Kaninchen mit Paprikaschoten

Zutaten

1	kg	Kaninchenteile
1/2		
3		Anchovisfilets, feingehackt
1		Knoblauchzehe, feingehackt
750	Gramm	Paprikaschoten (gelb, rot u. Grün in Streife
1	Zweig	Rosmarin
1		Lorbeerblatt
125	ml	Weißwein

Zubereitung

Edelstahlgriffpfanne mit 28 cm bei mittlerer Energiezufuhr aufheizen. Die Kaninchenteile einlegen und rundum schön braun anbraten. Herausnehmen und im umgekehrten Servierdeckel verwahren. Anchovis, Knoblauch und die Paprikastreifen unter Umwenden dann leicht andünsten. Die Kaninchenteile wieder zugeben und die Paprikastreifen darüber verteilen. Alles mit Salz und Pfeffer bestreuen, Weißwein angießen und Lorbeerblatt und Rosmarinzweig einlegen. Servierdeckel schließen und die Hitze reduzieren. Ca. 40 Minuten bei kleiner Energiezufuhr schmoren.

Kaninchen mit Peperoni - Coniglio Coni Peperoni

Zutaten

- 1 Junges Kaninchen
 - 1 Ltr. Milch
 - 2 Essl. Butter
 - 4 Essl. Olivenöl
 - 1 Rosmarinzweig
 - 1 Lorbeerblatt
 - 2 Knoblauchzehen
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle
 - 4 Essl. Weinessig
 - 100 ml Fleischbrühe
 - 3 groß. Grüne Peperoni
 - 3 Sardellenfilets
- Fleischbrühe nachgießen.

Zubereitung

Das Kaninchen in Stücke schneiden und über Nacht in Milch einlegen. Die Butter mit 2 Eßl. Öl erhitzen und die Kaninchenstücke darin zusammen mit dem Rosmarin und dem Lorbeerblatt allseitig anbraten, i Knoblauchzehe, Pfeffer und wenig Salz beifügen. Gut mischen und mit dem Weinessig beträufeln. Den Essig verdampfen lassen, wenig Fleischbrühe beifügen, Hitze reduzieren und schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit, wenn nötig, etwas

Unterdessen in einer Pfanne die in Streifen geschnittenen Peperoni im restlichen Öl und mit der anderen Knoblauchzehe bei ziemlich starker Hitze anziehen lassen. Einige Minuten dünsten, leicht salzen und nach der halben Garzeit des Fleisches zum Kaninchen in die Kasserolle geben. Fertiggaren, von Zeit zu Zeit umrühren.

Die Sardellenfilets je nachdem entsalzen, wässern und abtrocknen oder aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen. Auf einem kleinen Teller mit der Gabel zerstoßen. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit den Sardellenbrei zum Fleisch geben. Das Ganze nochmals umrühren, kurz ziehen lassen und auf eine vorgewärmte Platte anrichten.

Virginia: Das Kaninchenfleisch weist einen sehr spezifischen Geschmack auf, den nicht alle mögen.

Es gibt aber viele Möglichkeiten, diesen Nachteil mit verschiedenen Marinaden auszugleichen, und jeder kann die ihm am meisten zusagende auswählen.

Knoblauch kann für dieses Rezept nach Belieben verwendet werden, durchgeschnitten oder ganz.

Bei in Salz eingelegten Sardellen sehr vorsichtig salzen!

Beilage: Polenta, leichter roter Landwein

Kaninchen mit Pflaumen

Zutaten

1 kg Kaninchen, frisch
1/2

DIE BEIZE

500 ml Weißwein, trocken
200 ml Rotweinessig
1 Lobeerblatt
2-3 Pfefferkörner,
Zerdrückt
2-3 Wacholderbeeren,
Zerdrückt

DAS KANINCHEN

250 Gramm Trockenpflaumen, ohne
Stein
200 ml Rotwein
100 Gramm Speck, gewürfelt
1 Essl. Erdnussöl
150 Gramm Schalotten
150 ml Beize
100 ml Wasser
150 Gramm Champignons, frische
Pfeffer
Salz
Paprika
1 Teel. Speisestärke, evtl.

Zubereitung

Das Kaninchen in Ragoutstücke zerteilen und in eine große Schüssel oder einen Steinguttopf legen. Weißwein mit dem Essig mischen, Gewürze hinzugeben und aufkochen. Abkühlen lassen und über das Fleisch gießen. Das Gefäß abdecken und für mindestens 24 Stunden (besser sind 48 Stunden) an einem kühlen Ort stehen lassen.

Am Zubereitungstag die Pflaumen mit dem Rotwein in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Schalotten schälen, größere halbieren. Die Speckwürfel in einem Bräter auslassen und herausnehmen, das Erdnussöl hinzugeben. Die Kaninchenteile aus der Marinade heben und trockentupfen. Portionsweise kräftig anbraten und warm stellen. Schalotten in das Bratfett geben und andünsten. Die Kaninchenteile zurück in den Bräter geben und mit der Beize, dem Rotwein von den Pflaumen und dem Wasser ablöschen. Den Bräter schließen und das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten schmoren lassen.

Inzwischen die Champignons putzen und zusammen mit den Pflaumen 15 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugeben.

Das Gericht abschmecken und falls erforderlich mit der kalt angerührten Speisestärke binden

Kaninchen mit Pinienkernen

Zutaten

1		Kaninchen
100	Gramm	Speck
50	Gramm	Zucker
50	Gramm	Rosinen
50	Gramm	Pinienkerne
200	ml	Weinessig
1	Essl.	Stärkmehl
3		Lorbeerblätter
		Rosmarin
		Thymian
		Salz
		Pfeffer
		Weißwein

Zubereitung

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einem Bräter auslassen. Das in Stücke zerlegte Kaninchen dazugeben und goldgelb anbraten lassen. Dann den Essig, Zucker, Rosinen und Pinienkerne dazugeben und solange schmoren lassen, bis der Essig verdampft ist. Das Stärkemehl mit etwas Wasser verühren und mit einem halben Liter Weißwein mischen. Die Kaninchenteile aus dem Bräter nehmen und den Bratensud mit dem Weißwein verrühren. Die Kaninchenteile wieder zur Soße geben und noch ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Da Kaninchen weißes Fleisch hat, sollte man immer weißen Pfeffer und auch weißen Essig verwenden. Natürlich auch nur Weißwein.

Als Beilage eignet sich Mangold sehr gut. Da die Soße bei dem Kaninchen sehr schmackhaft ist, sollte man den Mangold nur in etwas Olivenöl dünsten. Wenn man kein Mangold bekommt, kann man auch Spinat nehmen.

Neue Kartoffeln dazu und es ist ein wahres Festmahl.

Kaninchen mit Provencekräutern

Zutaten

- 1 Kaninchen ca. 1 kg
- Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel 1 Bouquet garni -
Thymian/Rosmarin/Lorbeer
- 500 ml Weißwein
- 500 ml Bouillon 2 Tomaten
- 20 Oliven

Zubereitung

Zwiebel und Karotten grob schneiden, Tomaten Häuten und entkernen. Das Kaninchen in 6 Stücke teilen und im Bräter mit Olivenöl anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller legen Und im gleichen Öl Zwiebeln, Karotten und Knoblauch anbraten. Das Kaninchen wieder in den Topf geben, salzen, pfeffern. Weißwein, Brühe, die Tomaten und das Bouquet garni zugeben. Alles ca. 1 1/2 Stunden bei kleiner Hitze zugedeckt schmoren, bis das Fleisch leicht Vom Knochen fällt. Zum Schluss die Oliven zufügen. Kräuterbündel Entfernen, evtl. eingekochte Soße mit ein wenig Wasser verlängern.

Dazu Kartoffelpüree mit Basilikum (siehe Rezept).

Kaninchen mit Reis

Zutaten

1	kg	(Wild)-Kaninchen mit der Leber Salz Pfeffer
3	Essl.	Öl
1		Zwiebel
4		Knoblauchzehen
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
1/2	Teel.	Zimt
1	Prise	Muskat Safranfäden
1		Brühwürfel
3	Tassen	Rundkornreis
1/2	Bund	Petersilie
125	ml	Wasser

Zubereitung

Kaninchen in Portionsstücke teilen, würzen. Kaninchenteile, danach die Leber in Öl anbraten. Kaninchen in eine Auflaufform geben, Leber beiseite stellen. Zwiebel und die Hälfte der Knoblauchzehen anbraten, Lorbeerblatt, Nelke, Zimt, Muskat, Safran und Brühwürfel dazugeben, mit dem Wasser ablöschen, über das Kaninchen gießen. Im Backofen bei 200 Grad 40 Minuten schmoren lassen. Reis zubereiten und würzen. Leber, die andere Hälfte der Knoblauchzehen und Petersilie zerstoßen, in die Sauce einrühren. Kaninchen und Reis schön anrichten.

Kaninchen mit Rosmarin

Zutaten

1		Kaninchen (1,6 kg) In 8 Stücke zerlegt
4	Zweige	Thymian
2		Lorbeerblätter
1	Ltr.	Buttermilch
4		Fleischtomaten
2		Rote Zwiebeln
3	groß.	Knoblauchzehen
2	Zweige	Rosmarin Salz, Pfeffer weiß
50	Gramm	Butterschmalz
400	ml	Geflügelfonds
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
100	Gramm	Schlagsahne

Zubereitung

Kaninchenteile waschen, abtrocknen, 24 Stunden samt Thymian und Lorbeerblättern in Buttermilch beizen.

Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Tomaten, geschälte Zwiebeln und Knoblauchzehen fein würfeln. Rosmarin abbrausen, trockentupfen, die Nadeln abzupfen und hacken.

Kaninchenteile aus der Beize nehmen, gründlich trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Butterschmalz im Bräter erhitzen und die Kaninchenteile darin rundherum zart bräunen.

Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten. Tomaten und Rosmarin zufügen, dann Geflügelfond und Wein angießen.

Das Kaninchen zugedeckt 40 Minuten schmoren. Die Sahne unterrühren und alles noch etwa 20 Minuten offen schmoren, damit der Fond eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Bandnudeln.

Kaninchen mit Rosmarin und Weißwein

Zutaten

- 1 1/2 kg Kaninchen, in 8 St. zerlegt
- 6 Essl. Olivenöl, extra vergine
- 4 Essl. Staudensellerie,
Fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 150 ml Weißwein, trocken
- 2 Rosmarinzweige, frisch
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- 1 Brühwürfel und
- 2 Essl. Tomatenmark in
- 6 Essl. Warmem Wasser aufgelöst

Zubereitung

1. Die Kaninchenstücke in reichlich kaltes Wasser legen und über Nacht zu wässern an einen kühlen Platz oder in den Kühlschrank stellen. Mehrmals mit frischem kaltem Wasser abspülen und dann gründlich mit einem Tuch oder mit Küchenkrepp abtrocknen.

2. Einen schweren Topf nehmen, in dem die Kaninchenteile nebeneinander Platz haben. Öl, Staudensellerie, Knoblauch und Kaninchenstücke in den Topf geben, den Deckel fest auflegen und auf schwache Hitze schalten. Das Fleisch von Zeit zu Zeit wenden und anschließend sofort wieder den Deckel auflegen.

3. Nach 2 Stunden hat das Kaninchen eine beträchtliche Menge an Flüssigkeit abgegeben. Den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze verdampfen lassen die Kaninchenteile dabei von Zeit zu Zeit wenden. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, den Weißwein, Rosmarin und Pfeffer hinzufügen. Den Wein kochen lassen, bis er verdampft ist, und dann den aufgelösten Brühwürfel mit dem Tomatenmark über das Fleisch gießen. Alles noch etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit zu einer dicken Sauce eingekocht ist das Fleisch zwischendurch von Zeit zu Zeit wenden. Das Kaninchen auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.

Wenn Sie das Kaninchen vorbereiten wollen: Das Kaninchen kann einige Stunden oder 1 Tag im voraus zubereitet werden. Zum Aufwärmen 2 bis 3 Esslöffel Wasser dazugeben, den Deckel auflegen und auf schwache Hitze schalten. Die Kaninchenteile von Zeit zu Zeit wenden, bis sie durch und durch heiß sind.

Kaninchen mit Salbei-Äpfeln

Zutaten

- 1 Küchenfertiges Kaninchen
 (etwa 1,2 kg, vom
 Händler in Portionsstücke
 zerteilt)
- 100 Gramm Magerer Speck
- 1 mittl. Zwiebel
- 2 Essl. Sonnenblumenöl
- 1 klein. Dose geschälte Tomate
- 1/4 Ltr. Apfelsaft
- Salz
- Zucker
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 6 klein. Fein-säuerliche Äpfel (etwa
 Cox Orange)
- 6 FrISChe oder getrocknete
 Salbeiblätter

Zubereitung

1. Die Kaninchenteile kalt abspülen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und streifig schneiden. Das Öl in einem großen Bratentopf erhitzen und die Speckwürfel darin hellbraun braten. Die Zwiebel hinzufügen und unter Rühren glasig braten.

2. Tomaten mit Saft und den Apfelsaft unterrühren. Tomaten mit dem Kochlöffel zerdrücken, alles aufkochen. Mit Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Kaninchenteile in die Sauce legen und alles zugedeckt bei sanfter Hitze 30 Minuten dünsten.

3. Die Äpfel schälen, halbieren, mit einem Kugelausstecher die Kerngehäuse herausnehmen. Nach den 30 Minuten Garzeit auch die Apfelhälften zwischen Sauce und Kaninchenteile betten. Die Salbeiblättchen - frISChe zuerst abspülen - dazwischen verteilen. Das Gericht in weiteren 30-40 Minuten fertigkochen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lässt. Kaninchen und Äpfel in einer vorgewärmten Schüssel oder auf einer Platte anrichten und servieren.

TIP: Gut schmeckt das Gericht auch mit Huhn. Je nach Grösse verkürzt sich die Garzeit um 10-15 Minuten.

Kaninchen mit Sardellen-Kapern Sauce

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen
30	Gramm	Schmalz
6		Sardellenfilets
4	Essl.	Kapern
1		Zwiebel
1	Bund	Petersilie
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Öl
1	Tasse	Essig
1	Tasse	Rotwein
1		Zwiebel
1	Stange	Bleichsellerie
1		Karotte
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Das Kaninchen waschen, trockentupfen und in acht Stücke teilen. Aus einer Tasse Essig, einer Tasse Rotwein, einer grob zerteilten Zwiebel, einer Stange Bleichsellerie, einer Karotte, einer Prise Salz und einem TL Pfefferkörner eine Marinade zubereiten und das Kaninchenfleisch über Nacht darin ziehen lassen.

Die Zwiebel in Schmalz dünsten, das Fleisch dazugeben und von allen Seiten braten. Die Marinade durch ein Sieb streichen und die Hälfte davon zum Fleisch geben und den Bratensaft lösen. Etwa eine halbe Stunde schmoren lassen. In einer zweiten Pfanne die zerkleinerten Sardellen in Öl anbraten und zu einem Brei verrühren, die Kapern und die Petersilie dazugeben und die restliche Marinade dazugießen. Etwas Mehl mit Wasser verrühren und die Sauce damit binden. Eine gute Viertelstunde köcheln lassen. Das in Scheiben geschnittene Fleisch mit der heißen Sauce übergießen und weitere zehn Minuten ziehen lassen.

Kaninchen mit Schokoladensauce

Zutaten

1		Kaninchen (1,2-1,3 kg brutto Mit Leber und Nieren)
200	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Ingwer, frisch
1	klein.	Rosmarinzweig
2		Rote Chilischoten, Getrocknet
15		Schwarze Pfefferkörner
5		Lorbeerblätter
1/4	Ltr.	Rosewein, trocken
125	ml	Rotweinessig
100	Gramm	Butterschmalz Salz
1	mittl.	Orange Schale unbehandelt
50	Gramm	Speck, durchwachsen
5	Essl.	Öl
50	Gramm	Pinienkerne
2		Knoblauchzehen
50	Gramm	Korinthen
30	Gramm	Edelbitter-Schokolade Butter zum Braten

Zubereitung

Den Kopf des Kaninchens abtrennen. Leber und Nieren abgedeckt kühl stellen. Vorder- und Hinterläufe abtrennen. Den Rücken quer in 4 Stücke schneiden und in eine Schüssel legen. Zwiebeln pellen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer ungeschält in dünne Scheiben schneiden. Die Rosmarinnadeln von den Stielen streifen. Die Chilischoten zerdrücken. Diese vorbereiteten Zutaten, Pfefferkörner und Lorbeerblätter auf die Kaninchenteile streuen. Wein und Essig mischen und über das Fleisch gießen. Die Schüssel abdecken. Das Kaninchen 8 Stunden (besser über Nacht) kühlgestellt durchziehen lassen. Zwischendurch einmal wenden. Kaninchenteile aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchentrepp trockentupfen. Das Butterschmalz in einem Schmortopf sehr heiß werden lassen. Die Kaninchenteile darin von allen Seiten kurz und heiß

anbraten, anschließend salzen und die Marinade mit Kräutern und Gewürzen zugießen. Schmortopf zugedeckt auf die unterste Schiene im vorgeheizten Backofen setzen, das Kaninchen bei 225°C 40-45 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit die Orange dünn abreiben und auspressen. Den Speck fein würfeln. Öl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen. Speck und Pinienkerne darin unter Wenden braun rösten. Die Knoblauchzehen pellen und in die Pfanne pressen. Orangenschale und saft und die Korinthen zugeben, kurz durchkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Schokolade fein würfeln und zugeben. Sauce jetzt wieder kurz durchkochen. Den Deckel vom Schmortopf nehmen. Fleisch weitere 10 Minuten offen garen. Topf aus dem Ofen nehmen. Die Kaninchenteile mit wenigen Zwiebeln und Lorbeerblättern (aus dem Schmorfond) auf einer vorgewärmten Platte anrichten, zudecken und im abgeschalteten Ofen warm stellen. Schmorfond durch ein Sieb in die Schokoladensauce gießen und noch einmal durchkochen. Die Kaninchenteile vor dem Servieren mit wenig Schokoladensauce übergießen. Die restliche Sauce getrennt reichen. Dazu passt knuspriges Baguettebrot. Wichtig: Leber und Nieren werden im letzten Moment in einer Pfanne in Butter kurz gebraten und mit dem Fleisch zusammen serviert.

Kaninchen mit Schwarzen Oliven

Zutaten

1		Kaninchen
100	Gramm	Kleine, schwarze Oliven
3		Lorbeerblätter
2	Zweige	Rosmarin
2		Zwiebeln in Stücke
20	Gramm	Pinienkerne
		Salz
		Pfeffer
50	ml	Olivenöl extra vergine
100	ml	Weißwein

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kaninchen waschen, trocken tupfen und in Stücke zerteilen. Diese in einen Bräter legen und die Lorbeerblätter, Rosmarin, Oliven, Zwiebelstücke und Pinienkerne dazwischen verteilen. Salz und Pfeffer darüber streuen, Öl darüber gießen und im vorgeheizten Ofen rund vierzig Minuten braten. In regelmäßigen Abständen immer wieder Wein zugießen und die Kaninchenstücke mit dem Bratensaft beträufeln.

Kaninchen mit Senf und Estragon

Zutaten

- 1 Kaninchen, in sechs Stücke
Zerteilt
Salz, Pfeffer
- 2 Essl. Öl
- 4 Essl. Senf
- 2 Teel. Getrockneter Estragon
- 150 ml Weißwein
- 250 ml Kalbsfond aus dem Glas
- 250 ml Sahne
Evtl. frischer Estragon

Zubereitung

Kaninchenteile salzen, pfeffern und in einer Pfanne in heißem Öl rundherum anbraten. Teile herausnehmen und mit Senf bestreichen. In eine Kasserolle legen und den Estragon drüber streuen. Den Bratensatz mit Wein loskochen und über das Kaninchen gießen. Fond zugießen und alles zugedeckt im Backofen bei 200 Grad etwa 1-1,5 Stunde schmoren lassen. Kaninchenteile rausnehmen und warm halten. Die Schmorflüssigkeit mit der Sahne verrühren und leicht einkochen lassen. Kaninchen in der Sauce servieren und mit frischen Estragonblättchen garnieren.

Kaninchen mit Senfsauce

Zutaten

1		Junges Kaninchen (1,2 bis 1,5 kg) Salz, Pfeffer
8	Essl.	Scharfer Senf Einige Estragonblätter
6	Scheiben	Durchwachsener Speck Geräuchert
1	Essl.	Butter
200	Gramm	Crème fraîche
1	Prise	Cayennepfeffer
4	Essl.	Weißwein

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Das gewaschene Kaninchen trockentupfen und von innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Außen dick mit 4 EL Senf bestreichen und mit einigen Estragonblättern bestreuen.

Das Kaninchen mit den Speckscheiben umhüllen und diese mit einem Baumwollfaden befestigen.

Das Kaninchen in einen mit Butter ausgestrichenen Schmortopf geben und zugedeckt auf die untere Schiene in den Backofen stellen. In einer Stunde garen. Die letzten 5 Minuten die Speckscheiben entfernen und das Kaninchen im offenen Topf bräunen lassen. Das Kaninchen aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Die Crème fraîche mit dem restlichen Senf und dem Cayennepfeffer verrühren. Den Bratensatz mit dem Wein aufgießen und aufkochen. Die Senfsahne hinzufügen und dickflüssig einkochen lassen.

Vorderläufe und Keulen des Kaninchens auslösen und den Rücken tranchieren. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce getrennt reichen.

Kaninchen mit Speckbirnen

Zutaten

		FÜR 4 PORTIONEN
250	Gramm	Weiche Dörrbirnen
1/2	Ltr.	Rotwein
1	kg	Kaninchen (in Stücke Zerteilt)
1	Teel.	Salz
		Pfeffer
		Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
100	Gramm	Durchw. Speck
2		Rote Zwiebeln bis doppelte Menge
2		Knoblauchzehen
1/4	Teel.	Zimt
1/4	Teel.	Koriander
1/4	Teel.	Muskat
1/4	Teel.	Gem. Nelken (oder 1 TL Lebkuchengewürz)
100	Gramm	Maiskörner (Dose)
1		Möhre
1		Stck. Sellerie
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Petersilie
1		Lorbeerblatt
1		Stck. unbeh. Orangen- oder Zitronenschale.

Zubereitung

Dörrbirnen halbieren, im Rotwein 2 Stunden einweichen. Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Öl oder Butterschmalz im Topf heiß werden lassen, Fleisch in Portionen unter Wenden auf 2 oder Automatik-Kochstelle 7 - 9 goldbraun anbraten, herausnehmen, warm stellen. Speckwürfel im restlichen Fett glasig braten. Zwiebelwürfel und durchgepresste Knoblauchzehen zugeben, kurz andünsten. Fleisch, Dörrbirnen samt Wein und Gewürze dazugeben, aufkochen. Maiskörner, gewürfelte Möhre, Sellerie, Kräuter und Gewürze zufügen, zugedeckt auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 oder im Backofen garen. Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 70 - 75 Minuten

Kaninchen mit Stielmusschaum und Kartoffelravioli

Zutaten

1		Kaninchen
500	Gramm	Stielmus
250	Gramm	Sahne
500	Gramm	Kartoffeln
80	Gramm	Schalotten
250	Gramm	Perlzwiebeln
3		Knoblauchzehen
1	Bund	Kerbel
1	groß.	Zweig Thymian
5/8	ml	Noilly Prat
300	Gramm	Karotten mit Grün
250	Gramm	Austernpilze
50	Gramm	Olivener Öl zum Braten
50	Gramm	Geräucherter Bauchspeck

Zubereitung

Das Kaninchen ausbeinen und die einzelnen Fleischteile parieren. Die Knochen kleinhacken, mit weißem Röstgemüse leicht anschwitzen und mit Wasser knapp bedecken, um einen hellen Kaninchenfond zu ziehen. Die einzelnen Fleischteile in Olivenöl anbraten und zum Ruhen nach 2/3 der Garzeit beiseite stellen.

Das GEMÜSE: Die Kartoffeln schälen und zur Hälfte fein würfeln, den Stielmus waschen und blättrig schneiden blanchieren Schalotten, Knoblauch und

Karotte schälen, Austernpilze vom Strunk befreien und waschen. Die gewürfelten Kartoffeln in Butter anschwitzen, Schalottenbrunoise hinzufügen, glasig machen, mit hellen Kaninchenfond ablöschen, etwas Thymian und feingeschnittenen Knoblauch zugeben. Nach 2/3 der Garzeit etwas Sahne hinzufügen und ganz zum Schluss den Stielmus mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Der STIELMUSSCHAUM: Die Kartoffelabschnitte in einer Sauteuse anschwitzen, Schalotten, Knoblauch und Thymian hinzufügen mit Kaninchenfond ablöschen. nach ca. 10 Minuten 1/3 des Stielmus hinzufügen, einmal aufkochen und im Rotor pürieren, passieren und mit Sahne Noilly Prat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die KARTOFFELRAVIOLI: Die größten Kartoffeln auf dem Küchenhobel oder der Aufschnittmaschine in größtmögliche dünne Scheiben schneiden, blanchieren, mit Eigelb bestreichen, geröstete Speck/ Schalottenwürfel zum Füllen aufsetzen und mit einer weiteren Kartoffelscheibe belegen und ausstechen, anschließend in einer heißen Friteuse goldgelb backen.

Die Karotten blanchieren und in Butter und Gewürzen glasieren. Das Kaninchen fertiggar, die Austernpilze sautieren, das Gemüse ein letztes Mal probieren

Kaninchen mit Suppengemüse und Kräutern

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen (etwa 1,5 kg) Salz und Pfeffer
2	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Butter
2		Möhren
2	Stangen	Staudensellerie
1	Stange	Porree
1	klein.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1/2	Bund	Thymian
1/2	Bund	Glatte Petersilie
1	Essl.	Rosmarinnadeln
3/4	Ltr.	Weißwein oder Brühe
2	Teel.	Soßenbinder

Zubereitung

Kaninchen in acht Stücke teilen (oder vom Fleischer zerteilen lassen). Kaninchenteile kalt abspülen trockentupfen salzen und pfeffern. Olivenöl und Butter in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenteile darin braun anbraten. Möhren Sellerie und Porree putzen und grob würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian Petersilie und Rosmarin grob hacken. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen.

Gemüsewürfel und Kräuter in das Bratfett geben und kurz anbraten. Dann das Kaninchenfleisch wieder zugeben. Weißwein zugießen und im geschlossenen Bräter bei kleiner Hitze eine Stunde schmoren lassen. Zwischendurch das Fleisch ein- bis zweimal wenden. Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Soße mit dem Gemüse durch ein feines Sieb rühren. Soße zurück in den Bräter gießen und aufkochen. Soßenbinder unterrühren nochmals kurz aufkochen lassen und abschmecken. Die Soße zum Fleisch servieren.

Dazu: Polenta oder Bauernbrot.

Nährwerte pro Portion ca. 450 Kalorien 20 g Fett

Kaninchen mit Thymian und Tomaten

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
1/2	Bund	Thymian
4		Lorbeerblätter
100	Gramm	Frühstücksspeck
4		Knoblauchzehen
2		Schalotten
2		Tomaten
150	Gramm	Getrocknete Tomaten
2	Essl.	Gemischte Kräuter, fein Geschnitten (Basilikum, Rosmarin, Bohnenkraut, Petersilie)
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl

Zubereitung

Schalotten, Knoblauch und die Hälfte des Thymians fein schneiden. Kaninchenkeulen mit einem großen Messer halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch und Thymian mischen und die Kaninchenstücke darin wenden. Die Speckscheiben auf der Arbeitsplatte ausbreiten und Kaninchenstücke mit 1/2 Lorbeerblatt und einem Zweig Thymian in den Speck einrollen. Mit einem Küchenbindfaden fest binden. Die Tomaten vierteln und entkernen.

Die Kaninchenkeulen in einer Kasserolle mit Olivenöl anbraten. Tomatenviertel und Schalotten zugeben und alles im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15 Minuten schmoren lassen. Dann die klein geschnittenen getrockneten Tomaten zugeben und weitere 15 Minuten schmoren lassen.

Die Keulen anrichten. In die entstandene Sauce die gemischten Kräuter geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Sauce angießen. Zu den Kaninchenkeulen Baguette oder Fladenbrot servieren.

Kaninchen mit Tomaten und Kräutern

Zutaten

2		Kaninchenrücken, in je 4 Stücke geteilt
2	Essl.	Thymian gehackt
4		Knoblauchzehen ausgepresst
		Salz
		Pfeffer
2		Lorbeerblätter
16	Scheiben	Magerspeck
50	ml	Olivenöl
1	kg	Tomaten geschält, Geviertelt, entkernt, Grob geschnitten
2	groß.	Zwiebeln gehackt
2	Essl.	Basilikum gehackt

Zubereitung

Thymian mit dem Knoblauch mischen. Kaninchenstücke salzen, pfeffern Und mit der Thymian-Knoblauchmischung einreiben. Kaninchenstücke mit Je einem kleinen Stück Lorbeerblatt belegen. In je 2 Speckscheiben Einwickeln und mit Küchenschnur binden. Die Kaninchenstücke in Öl goldbraun anbraten und herausnehmen. Zwiebeln in Öl andünsten, die Tomaten hinzufügen und ca. 8 Minuten Dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kaninchenstücke darauf setzen und zugedeckt 20 -25 Minuten Schmoren lassen. Wenn nötig, etwas Wasser begeben. Die Kaninchenstücke anrichten, die Sauce noch etwas einkochen und Mit dem Fleisch anrichten. Mit dem Basilikum bestreuen.

Kaninchen mit Tomaten und Zwiebeln

Zutaten

- 1 Küchenfertiges Kaninchen (ca.
 1,4 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 2 Essl. Olivenöl
- 2 Weiße Zwiebeln oder 1
 Gemüsezwiebel
- 1 Unbehandelte Orange
- 1 Dose Geschälte Tomaten (850 ml)
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- Grob gemahlener schwarzer
 Pfeffer aus der Mühle
- 2 Essl. Gehackte Petersilie

Zubereitung

Einen Römertopf wässern. Das Kaninchen abrausen, trockentupfen und in 8 Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben, mit dem Olivenöl bepinseln. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Orange heiß abrausen und trockentupfen. Die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Die Tomaten samt Flüssigkeit mit dem Orangensaft sowie -schale verrühren, salzen und pfeffern. Mit dem Schneidstab grob zerkleinern. Die Kaninchenteile nebeneinander in den Römertopf legen. Zwiebeln, Tomaten, Zimtstange und Nelken darüber verteilen. Mit grobem Pfeffer bestreuen. Deckel auflegen und Topf auf dem Rost in den kalten Ofen schieben. Kaninchen im Backofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad) etwa 60 Minuten schmoren. Aus dem Ofen nehmen und die gehackte Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zimtstange und Nelken entfernen. Das Kaninchen mit der Tomatensoße auf Tellern anrichten. Nach Wunsch mit frischen Kräutern und Orangenspalten garnieren.

Kaninchen mit Traminertrauben

Zutaten

1		Kaninchen (jung ca. 1 kg)
1	Bund	Suppengrün gewürfelt
1	Bund	Thymian
1		Zwiebel gewürfelt
3		Schalotten gewürfelt
100	Gramm	Champignons
2		Knoblauchzehen gequetscht
2		Karotten gewürfelt
2	Stangen	Bleichsellerie In feinen Streifen
1	Essl.	Balsamicoessig
1/2	Ltr.	Weißwein
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
1	Essl.	Tomatenmark
2	Essl.	Olivenöl
1/4	Ltr.	Traubensaft
200	Gramm	Traminertrauben

Zubereitung

Keulen, Vorderläufe und Hals vom Kaninchen abtrennen. Rückenfilets auslösen.

Hals, Bauchlappen und Rückenknochen klein hacken.

Schmorfleisch: Keulen und Läufe pfeffern, salzen und in einem Bräter in Olivenöl rundherum anrösten. Schalotten, Knoblauch, kleine Champignonköpfe, Karotten und Stangensellerie zugeben. Mit Traubensaft ablöschen. Bei geschlossenem Deckel 30 Minuten garen. Der Traubensaft sollte fast ganz eingekocht sein. Die Trauben werden erst in den letzten 5 Minuten zugegeben.

Sauce: das gehackte Fleisch und die Knochen mit Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Suppengrün und einen Löffel Tomatenmark kräftig anrösten. Mit Weißwein und Fleischbrühe aufgießen. 20 Minuten einkochen, durch ein feines Sieb gießen und abschmecken.

Kurzgebraten: Die Rückenfilets mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, in Olivenöl anbraten. Leber und Nieren von jeder Seite ca. 2 Minuten mitrösten, dann mit einem Schuss Balsamico ablöschen. Zu dem geschmorten Fleisch servieren, die Sauce extra reichen.

Kaninchen mit Traminertrauben und Kartäuserklößen

Zutaten

1		Kaninchen, jung ca.1 kg
1	Bund	Suppengrün, gewürfelt
1	Bund	Thymian
1		Zwiebel, gewürfelt
3		Schalotten, gewürfelt
100	Gramm	Champignons
2		Knoblauchzehen, gequetscht
2		Karotten, gewürfelt
2		Bleichsellerie-Stangen, in Feinen Streifen
1	Essl.	Balsamicoessig
1/2	Ltr.	Weißwein
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
1	Essl.	Tomatenmark
2	Essl.	Olivenöl
1/4	Ltr.	Traubensaft
200	Gramm	Traminertrauben

KARTÄUSERKLÖSSE

8		Kastenbrot scheiben, dünn
2		Schalotten, feingewürfelt
1	Bund	Petersilie, gehackt
1/4	Ltr.	Fleischbrühe, kräftig
1	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl
2	Essl.	Mehl
1		Ei
150	Gramm	Semmelbrösel

Zubereitung

Keulen, Vorderläufe und Hals vom Kaninchen abtrennen. Rückenfilets auslösen.

Hals, Bauchlappen und Rückenknochen kleinhacken.

Schmorfleisch: die Keulen und Läufe pfeffern und salzen und in einem Bräter in Olivenöl rundum anrösten, Schalotten, Knoblauch, kleine Champignonköpfe, Karotten und Stangensellerie dazugeben, mit Traubensaft ablöschen. Bei geschlossenem Deckel 30 Minuten garen. Der Traubensaft sollte fast ganz eingekocht sein. Die Trauben werden erst in den letzten 5 Minuten hinzugegeben.

Sauce: das gehackte Fleisch und en Knochen mit Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Suppengrün und einem Löffel Tomatenmark kräftig anrösten und mit je einem halben Liter Weißwein und Fleischbrühe aufgießen. Zwanzig Minuten einkochen, durch ein feines Sieb gießen und abschmecken.

Kurzgebraten: Die Rückenfilets mit Salz, Pfeffer und frischem Thymian würzen und in Olivenöl anbraten. Leber und Nierchen von jeder Seite etwa 2 Minuten mitrösten, dann mit einem Schuss Balsamicoessig ablöschen. Zu dem geschmorten Fleisch servieren, die Sauce wird extra gereicht.

Kartäuserklöße

Schalotten und Petersilie in etwas Butter dünsten. Vier der Weißbrotscheiben mit der Mischung bestreichen. Jeweils mit einer weiteren Scheibe bedecken und die 'Klappbrote' mit kräftiger Fleischbrühe tränken. Dann in Ei, Mehl und Semmelbröseln wenden und in Olivenöl ausbacken.

Kaninchen mit Trauben

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen
3		Knoblauchzehen
200	Gramm	Blaue Trauben
200	ml	Weißwein
1	Tasse	Gemüsebrühe
1	Essl.	Senf
3	Essl.	Olivenöl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Das Kaninchen waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl anbraten, die Knoblauchzehen mit Schale dazugeben und eine knappe halbe Stunde schmoren. Dann die Knoblauchzehen herausnehmen, aus der Haut drücken und beiseite stellen. Das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Weißwein, eine Tasse Gemüsebrühe und einen EL Senf hineinrühren und gekochte Knoblauchzehen in die Sauce geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und die entkernten Trauben in der Sauce erwärmen. Kaninchen mit der Sauce anrichten.

Kaninchen mit Trüffeln

Zutaten

2	Karotten
2	Zwiebeln
2	Nelken
	Quatre Epices (Muskatnuß, Nelken, Ingwer, Zimt Zu gleichen Teilen ca. Gemischt)
1	Thymianzweig
2	Lorbeerblätter bis 1/2 mehr
1	Kaninchen von etwa 1,25 kg
4	Entenfett bis 1/4 mehr
100	Frischer Bauchspeck
200	Perlzwiebeln
3	Butter bis 1/3 mehr
1	Mehl
700 ml	Weißwein (Pineau blanc)
15	Schwarze Trüffeln
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kaninchen und Huhn haben beide ein mildes Fleisch, das sich vorzüglich dafür eignet, mit Trüffeln gewürzt zu werden. Bei diesem Rezept benötigen Sie keine große Menge Trüffeln.

In Marte Delons Kaninchengericht, das sogar schon in einem Kochbuch abgedruckt wurde, verbindet sich das Aroma der Trüffel mit den Aromen von Gemüse und Fleisch. Wer die Trüffeln deutlich herausschmecken will, sollte sie daher erst im letzten Moment darüber hobeln.

Schälen Sie die Karotten und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Die Zwiebeln abziehen und mit den Nelken spicken. Geben Sie Karotten und Zwiebeln mit einer guten Messerspitze Quatre Epices, Thymian, Lorbeer und 500 ml Wasser in einen Topf, bringen Sie alles langsam zum Kochen.

1 Stunde im offenen Topf kochen. Ein Teil der Flüssigkeit sollte dabei verdunsten. Die Brühe durch ein Sieb gießen und bis zur Verwendung beiseite stellen. Gemüse entfernen.

Zerlegen sie das Kaninchen (Hinterkeule, Vorderkeulen, Brust, Rücken, Kopf), waschen Sie alle Teile sorgfältig und tupfen Sie sie trocken. Braten Sie die Kaninchenteile in einem Schmortopf in wenig Entenfett goldbraun und stellen Sie sie danach warm.

Den Bauchspeck würfelt man fein und brät ihn ebenfalls im Entenfett an. Dann gibt man ihn zum Kaninchenfleisch.

Reinigen Sie den Schmortopf. Ziehen Sie die Perlzwiebeln ab und schwitzen Sie sie mit der Butter im Schmortopf an. Das Mehl dazugeben und auf kleiner Hitze etwa 1 Minute aufquellen lassen.

Den Weißwein angießen. Fleisch, Bauchspeck und Gemüsebrühe dazugeben, die Trüffeln darüber hobeln, leicht salzen und pfeffern und bei kleiner Flamme im offenen Topf etwa 45 Min. leicht kochen lassen.

TIPPS:

· Jede Sauce für ein Schmorgericht lässt sich mit etwas Mehl andicken, das man vor der Zugabe von Flüssigkeit (entweder zum Schmoren oder zum Flambieren) kurz im Fett aufquellen lässt. Der Mehlgeschmack verliert sich beim langen Schmoren und die Sauce wird schön sämig. Die Menge des Mehls richtet sich nach der Menge an Flüssigkeit, die gebunden werden muss. Beachten Sie, das bei den meisten Schmorgerichten die Flüssigkeit noch einkocht. Eine Ausnahme sind diejenigen Schmorgerichte, die in einem mit Teig versiegelten Topf gegart werden.

Kaninchen mit Zitrone

Zutaten

- 1 Küchenfertiges Kaninchen
- 3 Essl. Butter
- 1 Zitrone
- 1 Teel. Abgeriebene Zitronenschale
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Weißwein
- 3 Essl. Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Die mit Salz bestreuten, gut abgetropften Kaninchenstücke auf allen Seiten in der Öl-Butter-Mischung anbraten, dann den Wein dazugeben und das Ganze ca. 20 Minuten bei niedriger Temperatur zugedeckt schoren. Dann die geriebene Zitronenschale mit dem gepressten Knoblauch, Pfeffer und Salz in die Kasserolle rühren und das Kaninchen gar schmoren.

Kaninchen mit Zitronensauce

Zutaten

- 4 klein. Kaninchenschenkel
 - 4 Essl. Olivenöl
 - 4 Essl. Butter
 - 2 Knoblauchzehen
 - Salz
 - Pfeffer
 - 1 Ungespritzte Zitrone Schale
 - 200 ml Weißwein
-

VARIANTE

- 1 Eigelb
- 2 Essl. Zitronensaft

Zubereitung

Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in der Olivenöl-Buttermischung anbraten.

Weißwein zugeben und etwas einkochen lassen. Durchgepresste Knoblauchzehe und fein geraffelte Zitronenschale begeben. Zudecken und ca. 15 Minuten schmoren. Garprobe machen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. wenig Zitronensaft abschmecken.

Variante:

Am Schluss in einer Schüssel Eigelb mit der Gabel zerschlagen und dabei nach und nach frisch gepresstem Zitronensaft dazugießen. Die noch sehr heißen Kaninchenschlegel damit überziehen und sofort servieren (nicht mehr kochen!).

Kaninchen mit Zwiebeln

Zutaten

1		Kaninchen
1/2	kg	Zwiebeln
3		Tomaten
		Schwarzer Pfeffer
		Salz
		Öl
		Rosmarin
		Thymian
		Oregano
20	ml	Brandy
20	ml	Sherry
		Knoblauch

Zubereitung

Kaninchen in Stücke teilen, salzen und pfeffern. Knoblauch in einer Pfanne bräunen und Fleischstücke zugeben. Wenn das Kaninchen von allen Seiten gut braun ist, die in feine Streifen geschnittenen Zwiebeln zugeben und mit etwas Rosmarin, Thymian und Oregano würzen.

Brandy, Sherry und ein Glas Wasser, sowie die geschälten und in Würfel geschnittenen Tomaten zugeben und solange auf kleiner Flamme schmoren, bis die Zwiebeln weich sind.

Zwei Stücke Kaninchen auf jeden Teller geben, mit Zwiebeln bedecken und Sauce darübergeben. Als Beilage kann man Kartoffelpüree reichen.

Kaninchen mit Zwiebeln, Äpfel und Speck

*

Zutaten

2		Kaninchen à 1,4 kg Küchenfertig zerteilt in Keulen, Vorderläufe,
4		Rückenfiletstücke Nieren und Leber Salz Pfeffer aus der Mühle
450	Gramm	Zwiebeln
450	Gramm	Säuerliche Äpfel
4		Knoblauchzehen
5	Essl.	Olivenöl
200	ml	Weißwein
400	ml	Geflügelfond aus dem Glas
5		Lorbeerblätter
8	Scheiben	Durchwachsener Spack dünne Scheiben, insgesamt 50 g
250	ml	Schlagsahne
10	Gramm	Butter
1	Teel.	Speisestärke
150	Gramm	Crème fraiche
2	Essl.	Grobkörniger Senf
1		Beet Kresse

Zubereitung

Die Kaninchenteile von allen Seiten salzen und pfeffern. Die Zwiebeln pellen, halbieren und in grobe Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, achteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Die Knoblauchzehen pellen und halbieren.

Die Kaninchenteile im Olivenöl portionsweise von allen Seiten anbraten, in eine Arbeitsschale legen. In dem Bratöl Zwiebeln, Äpfel und den Knoblauch anbraten. Mit Weißwein und Geflügelfond aufgießen und einmal aufkochen lassen.

Das Gemüse mit der Flüssigkeit in einen großen schweren Bräter umfüllen. Die Kaninchenteile mit den Lorbeerblättern auf das Apfel-Zwiebel-Bett legen. Die Kaninchenrückenteile mit dem Speck belegen. Den Bräter auf der 2.

Einschubleiste von unten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen setzen und das Fleisch ca. eine Stunde schmoren

(Gas 3, Umluft 180 Grad). Nach 45 Minuten die Sahne dazugießen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit in einer Pfanne die Innereien in der Butter anbraten und mit in den Bräter geben.

Den Bräter aus dem Backofen nehmen, das Fleisch in eine feuerfeste Form legen und im ausgeschalteten Backofen warmhalten.

Die Sauce mit der in kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden (entfällt bei Umluft). Crème fraiche und Senf vorsichtig einrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Die Kaninchenteile mit der Sauce und dem Gemüse in den Bräter geben, mit der Kresse bestreuen und servieren. Dazu passen in Kresse geschwenkte Kartoffeln.

Kaninchen mit Zwiebelsauce und Erdäpfel-Tomatentascherln

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Öl
1	klein.	Gehackte Schalotte
1	Teel.	Balsamico
100	ml	Kalbs- oder Kaninchenjus

FÜR DIE ZWIEBELSAUCE

70	Gramm	Butter
1	groß.	Gehackte Zwiebel
100	ml	Weißwein (vorzugsweise -- Riesling)
1	Essl.	Mehl
1/2		
100	ml	Milch
100	ml	Rahm
		Salz, weißer Pfeffer
		Muskat

ERDÄPFELTASCHERLN / TEIG

400	Gramm	Mehlige Erdäpfel (in der -- Schale gekocht)
100	Gramm	Mehl
1	Essl.	Kartoffelstärke
2		Dotter
		Salz, Muskat

ERDÄPFELTASCHERLN / FÜLLE

5		Fleischtomaten
50	Gramm	Getrocknete Tomaten
4	Essl.	Olivenöl
1		Knoblauchzehe

- 1 mittl. Gehackte Schalotte
- 20 Gramm Semmelbrösel
-- (selbstgemahlen)
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Kaninchen mit Zwiebelsauce:

Das Kaninchen salzen und in dem Öl-Buttergemisch mit Schalotten sanft anbraten und im Rohr bei 120°C fertigbraten. Den Bratensatz leicht entfetten, mit Balsamico ablöschen und mit Jus aufgießen, kurz reduzieren und nach Belieben binden. (Es wird nur eine kleine Menge benötigt.)

Die Zwiebeln in der Hälfte der Butter anlaufen lassen, zugedeckt glasig dünsten, mit Weißwein aufgießen und weichkochen. Den zweiten Teil der Butter schmelzen, das Mehl zugeben, kurz rösten, mit Milch und Rahm aufgießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Zwiebeln untermischen und abschmecken.

Erdäpfeltascherln:

Die Erdäpfeln heiß schälen und pressen und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig kneten.

Zum Anrichten: gehackte Schalotten, schwarze Oliven und getrocknete Tomaten in feine Würfel geschnitten und in Olivenöl ansautiert. Die Tomaten schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In Olivenöl die Schalotten und Knoblauch anlaufen lassen, die Tomaten dazugeben und verkochen lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

Den Teig ausrollen, Kreise von ca. 7 cm ausstechen, den Rand mit verschlagenem Ei bestreichen, die Fülle draufsetzen und zusammenschlagen. In Salzwasser kochen.

Kaninchen nach Bäuerinnen Art (Tessin)

Zutaten

2		Fleischtomaten
1		Kaninchen a ca. 1500 g
		Salz
		Pfeffer
		Paprika
50	Gramm	Eingesottene Butter
100	Gramm	Speckwürfelchen
150	ml	Weißwein
100	ml	Hühnerbouillon
2		Wacholderbeeren
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Salbei
100	ml	Marsala
2	Essl.	Glatte Petersilie Grob gehackt

Zubereitung

Die Tomaten in kochendes Wasser tauchen, schälen, entkernen und würfeln.

Das Kaninchen in Stücke teilen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In einem Bräter in der heißen eingesottene Butter kräftig anbraten. Die Speckwürfelchen beifügen und mitbraten.

Den Weißwein und die Bouillon dazugießen. Die Tomatenwürfel, die Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian und Salbei beifügen. Den Bräter decken.

Das Kaninchenragout auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens während dreißig Minuten schmoren lassen.

Jetzt den Marsala dazugießen und alles weitere zwanzig bis dreißig Minuten im Ofen belassen. Am Schluss mit der Petersilie bestreuen.

Kaninchen nach Jägerart

Zutaten

- 1 klein. Kaninchen ca. 1,4 kg
- 2 Zwiebel
- 1 kg Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 150 Gramm Durchwachsenen Speck in
Dünnen Scheiben
- 3 Zweige Frischer Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 50 Gramm Butterschmalz
- 1/4 Ltr. Rotwein
- 1 Essl. Speisestärke
- 500 Gramm Kleine festkochende
Kartoffeln
- 3 Essl. Butter
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Kaninchen waschen, trockentupfen und in portionsgerechte Stücke zerlegen.
2. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, Knoblauchzehen schälen und beiden in Scheiben schneiden.
3. Einen großen Schmortopf mit den Zwiebelringen auslegen. Kaninchenstücke, Tomaten, Speckscheiben und die restliche Zwiebel abwechselnd einschichten das Fleisch dabei kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit frischem Thymian und Lorbeer bestreuen. Das Schmalz in Flöckchen obenauf verteilen, Rotwein angießen und den Topf verschließen.
4. Backofen auf 200 Grad vorheizen und das Fleisch in 1 1/2 Stunden garen. Etwas Bratensaft abschöpfen, mit der Speisestärke verquirlen und wieder in die Sauce rühren. Kurz aufkochen lassen.
5. Kartoffeln schälen, in reichlich Salzwasser in 20 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen.
6. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin etwas anbräunen. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen, waschen, trockenschütteln, fein hacken und über die Kartoffeln streuen.

Kaninchen nach Landfrauen-Art

Zutaten

1,2	kg	Kaninchenragout
150	Gramm	Champignons
20		Saucenzwiebelchen
1	klein.	Stück Sellerie
2		Rüebli
2		Knoblauchzehen
4		Tomaten oder
1	Dose	Geschälte Tomaten Pelati
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Frische Rosmarinnadeln
200	ml	Weißwein
100	ml	Olivenöl oder Butter

Zubereitung

Das Kaninchenragout oder das in Stücke zerteilte Kaninchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einen großen Bräter legen.

Die Champignons rüsten und vierteln. Die Saucenzwiebelchen schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Rüebli schälen und in Rädchen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein scheideln. Frische Tomaten in Viertel schneiden Pelati-Tomaten ohne Saft verwenden. Alles zu den Kaninchenstücken geben. Nochmals sparsam salzen und pfeffern und mit den Rosmarinnadeln bestreuen. Den Weißwein dazugießen.

Unmittelbar vor dem Einschieben in den Ofen die Zutaten sorgfältig mit dem Öl oder der Butter beträufeln. Im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille zehn Minuten braten. Die Stücke wenden und weitere zehn Minuten braten. Dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und die Ragoutstücke während weiteren 40-50 Minuten weich schmoren lassen. Regelmäßig alle zehn Minuten das Fleisch mit der Sauce übergießen, damit es nicht austrocknet.

Kaninchen nach Lombardischer Art

Zutaten

4		Entbeinte Kaninchenkeulen
		à
120	Gramm	???
1		Knoblauchzehe
		Salz
		Pfeffer
2	Stiele	Basilikum
1	Zweig	Rosmarin
2	Stiele	Glatte Petersilie
		Bis 1/2 mehr
2		Eigelb bis 1/2 mehr
4		Toastbrotsscheiben
2	Essl.	Mehl
125	ml	Olivenöl

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen waschen, trockentupfen und das Fleisch in je 5 bis 6 gleiche Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe durch eine Presse drücken und das Fleisch damit einreiben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kräuter waschen, trockentupfen, von den groben Stielen befreien und fein hacken. Die Eigelbe verquirlen und mit den Kräutern vermischen. Das Toastbrot entrinden und das Weiße fein reiben.

Das Fleisch im Mehl wälzen und überschüssiges Mehl abklopfen. Danach in der Ei-Kräuter-Mischung und anschließend in den Toastbrotbröseln wenden.

Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Kaninchenteile darin von allen Seiten ausbacken.

Dazu: frisches Weißbrot und ein gemischter Salat, auch Sauce Agnes Sorell

Kaninchen nach Oüssant-Art

Zutaten

1		Kaninchen, ca. 1,5kg
50	Gramm	Mehl
40	Gramm	Butter
80	Gramm	Schalotten
		Meeressträusschen
3		Algensorgen
200	ml	Muscadetwein
1	kg	Kartoffeln
		Salz
		Pfeffer
5	Gramm	Wakame

Zubereitung

Algen quellen lassen (nicht kochen).

Kaninchen in 12 Stücke schneiden, in Mehl wälzen, salzen und pfeffern und in Butter anbraten. Gehackte Schalotten, Meeressträusschen (3 Algensorten) und Weißwein dazugeben, mit kaltem Wasser auffüllen, bis die Kaninchenteile bedeckt sind.

Zugedeckt ca. 75 Minuten köcheln lassen. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit die geschnittenen Kartoffeln zusammen mit den Wakame-Algen zugeben.

Kaninchen nach Sichuan-Art

Zutaten

1		Kaninchen (625-750 g)
2		Eiweiß, kräftig verschlagen
125	ml	Wasser
1	Essl.	Maisstärke
1/2		
3/4	Teel.	Salz
		Maisstärke
		Öl zum Frittieren
		Sauce
2		Eingelegte rote Chilischoten
3		Knoblauchzehen
3		Frühlingszwiebeln
3	Scheiben	FrISCHE Ingwerwurzel
125	ml	Hühner- oder Kaninchenbrühe
1	Essl.	Zucker
1	Essl.	Chinkiang-Essig
1/2		
1	Essl.	Helle Sojasosse
1	Teel.	Maisstärke
1/2		
1	Prise	Salz und Sichuanpfeffer

Zubereitung

Das Fleisch von den Knochen lösen und sehr fein zerkleinern (durchdrehen). Zusammen mit Eiweiß, Wasser, Maisstärke und Salz zu einer glatten Masse verarbeiten, dabei alle feinen Sehnen entfernen. Die Masse in einem leicht geölten feuerfesten Gefäß verteilen und auf einem Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Zugedeckt etwa 14 Min. dämpfen, bis sie fest ist. Herausnehmen und abkühlen lassen. In dicke, etwas 5 cm lange Stücke schneiden und diese dick mit Maisstärke überziehen. Zur Herstellung der Sauce Chilischoten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer sehr fein zerkleinern und beiseite stellen. In einem Wok das Öl bis zum Siedepunkt erhitzen und die Klösse darin goldbraun frittieren. Dann gut abtropfen lassen. In einem sauberen Wok Chilies, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer in wenig Öl sautieren, bis sie zu duften beginnen. Die Fleischklösse dazugeben und alles gut vermischen. Die übrigen Saucenzutaten hinzufügen und unter vorsichtigem Rühren zum Kochen bringen. Dann das Gericht servieren.

Kaninchen-Paella

Zutaten

- 3 Essl. Olivenöl
- 400 Gramm Kaninchenfleisch, gekocht
Oder gebraten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 Gramm Austernpilze
- 100 Gramm Grüne Erbsen (TK-Produkt)
- 4 Portionen Reis
Bissfest gegart
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Tasse Gemüse- oder Wildbrühe
Bis doppelte Menge
- 1 Prise Safran
- 1 Prise Cayennepfeffer
Salz Pfeffer adM
- 100 Gramm Gekochte Miesmuscheln
- 4 Gekochte Krebse
Bis doppelte Menge
- 100 Gramm Kirschtomaten

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Paellapfanne erhitzen. Das in feine Würfel oder Streifen geschnittene Kaninchenfleisch darin braten. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Austernpilze putzen, waschen, gut abtropfen lassen und je nach Bedarf klein schneiden.

Die grünen Erbsen mit dem restlichen Gemüse zum Fleisch geben und 4-5 Minuten dünsten.

Den Reis unter das Gemüse heben. Mit Weißwein und Brühe ablöschen.

Mit Safran, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Miesmuscheln, die gekochten Krebse und die gewaschenen, halbierten Kirschtomaten dekorativ auf der Paella anrichten.

Im auf 180-200°C vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten erhitzen.

Die Paella herausnehmen, ausgarnieren und servieren.

Kaninchen-Pfeffer mit Trockenpflaumen

Zutaten

1 Kaninchen, frisch, ca. 1,4kg
In Ragoutstücke zerteilt

BEIZE

500 ml Weißwein, trocken
200 ml Rotweinessig
1 Lorbeerblatt
3 Pfefferkörner, zerdrückt
3 Wacholderbeeren, zerdrückt

FÜR DAS FLEISCH

250 Gramm Pflaumen, getrocknet
Ohne Stein
200 ml Rotwein
100 Gramm Speckwürfeli
1 Essl. Erdnussöl
150 Gramm Schalotten
150 ml Beize
100 ml Wasser
150 Gramm Champignons, klein, frisch
Pfeffer
Paprika
Salz
evtl. Speisestärke

Zubereitung

Die Kaninchenteile in große Schüssel geben. Weißwein mit dem Essig mischen, über das Fleisch gießen, Gewürze zufügen. Die Schüssel zudecken und an kühlem Ort für mindestens 24 Stunden stehen lassen.

Am Zubereitungstag die Pflaumen in Pfännchen geben, 2 dl Rotwein zugießen, aufkochen lassen, Pfanne vom Herd nehmen, abkühlen lassen, Pflaumen herausnehmen. Rotwein behalten. Schalotten schälen, größere halbieren. Die Speckwürfeli in großer Pfanne anbraten, herausnehmen. Die Kaninchenteile aus der Marinade nehmen, trockentupfen (1,5 dl Beize behalten), und portionsweise im Speckfett und Erdnussöl kräftig anbraten. Schalotten zufügen, kurz andämpfen. Fleisch zurück in Pfanne geben, mit Beize, dem Rotwein von den Pflaumen und 1 dl Wasser ablöschen. Das Ragout halb zugedeckt ca. 40 Minuten schmoren lassen. Unterdessen

die Champignons putzen, zusammen mit den Pflaumen zum Gericht geben und weitere 10 Minuten schmoren lassen. Das Gericht abschmecken. Wenn die Sauce zu dünn ist, mit 1 TL Maizena (in 2 EL kaltem Wasser anrichten) binden.

Kaninchen Provencal

Zutaten

1		Kaninchen
2		Zwiebeln
4	groß.	Tomaten
		Bis 1/4 mehr
2		Paprika grün und rot
2	groß.	Knoblauchzehen
1	klein.	Bund glatte Petersilie
1	Zweig	Thymian
4		Lorbeerblätter
10		Basilikumblätter
20		Schwarze Oliven
		Ewas Rosé
		Butter + Olivenöl
		Salz, Pfeffer
		Maisstärke

Zubereitung

1. Kaninchen in Stücke teilen.
2. Kleingehackte Zwiebeln im Olivenöl/Buttergemisch anbraten, den Paprika in Streifen geschnitten dazugeben und solange weiterschmurgel bis die Zwiebeln einen Goldton annehmen. Beiseite stellen.
3. Kaninchenstücke kräftig in Öl anbraten aus dem Topf nehmen und mit etwas Rosé ablöschen.
4. Kaninchenteile wieder in den Topf geben, Paprika und Zwiebeln mit hineingeben sowie die geschälten, entkernten und geviertelten Tomaten, den gehackten Knoblauch, Basilikum, Petersilie und Thymian, Lorbeerblätter und Oliven.
5. Alles kräftig salzen und pfeffern. Etwas Wasser angießen und bei geschlossenem Topf 1 Stunde 30 min schmoren.
6. Danach die Kaninchenteile auf eine Platte geben und warmstellen. Die Kräuterbunde und die Lorbeerblätter aus dem Sud entfernen. Den Sud etwas einkochen und ggfs. mit etwas Stärkemehl abbinden.

Kaninchen Provenzalisch

Zutaten

4		Knoblauchzehen in Scheiben
4	Essl.	Olivenöl
1/4	Bund	Glattblättrige Petersilie
1,7	kg	Kaninchenragout
1	Flasche	Weißwein Jung und fruchtig
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
2		Lorbeerblätter Salz Pfeffer
35	Gramm	Mandeln geschält
35	Gramm	Haselnüsse geröstet und Geschält
2	Scheiben	Baguette geröstet

Zubereitung

Den Knoblauch im warmen Olivenöl glasig dünsten. Petersilie hacken. Mit dem Kaninchen beifügen und fünfzehn Minuten unter Wenden langsam braten. Mit Wein ablöschen. Kräuter beifügen und würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze schmoren.

Die Nüsse mit den Baguette-Scheiben im Mörser zerstoßen. Über das Kaninchen streuen und dreißig bis vierzig Minuten zugedeckt schmoren.

Tipp: Sie können das Kaninchen auch im Ofen bei 175 Grad zugedeckt schmoren.

Kaninchen-Ragout

Zutaten

1		Kaninchen (mit Leber) von
		1,
2	kg	???
125	Gramm	Durchwachsener Speck
5	klein.	Schalotten
2	klein.	Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
		Mehl zum Bestäuben
1/2	Ltr.	Fleischbrühe
3/4	Ltr.	Rowein
		Salz
		Pfeffer
		Piment
		Wacholderbeeren
		Zitronenschale, abgerieben

Zubereitung

Man nehme ein großes, junges, gut abgehäutetes Kaninchen und zerhacke es in mittlere Portionsstücke. - Man zerlasse in einer Kasserolle den gewürfelten Speck, lasse die Fleischstücke darin von allen Seiten anbraten, füge die Leber, einige kleine Schalotten und feingeschnittene Zwiebeln sowie die zerdrückte Knoblauchzehe hinzu. -Man streue, sobald alles bräunt, etwas Mehl darüber, verrühre es gut und gieße allmählich mit der kochenden Fleischbrühe, ersatzweise Wasser, auf. Man würze mit Salz, Pfeffer, Piment, Wacholderbeeren und etwas Zitronenschale, gieße die Hälfte einer Flasche Rotwein hinzu. - Man lasse das Gericht auf kleiner Flamme schmoren, bis das Fleisch ganz weich ist (30-40 Min.), gebe dann den Rest des Rotweins hinzu und lasse noch kurz dämpfen. - Man reiche dazu breite Nudeln (Bandnudeln), die in Salzwasser gekocht und nach dem Abtropfen in Butter geschwenkt worden sind.

Kaninchen-Ragout II

Zutaten

1	kg	Kaninchen in
1/2		Ragoutstücke
		Geschnitten
		Salz
		Pfeffer
40	Gramm	Butter(1)
2	Essl.	Öl
2	Essl.	Marsala
1	Ltr.	Bouillon
		Bouquet garni
40	Gramm	Butter (2)
2	Essl.	Mehl
100	ml	Rahm
		Streuwürze
10	Gramm	Butter(3)
200	Gramm	Champignons fein ge-
		Schnitten
100	Gramm	Speckwürfel
1	Essl.	Petersilie fein gehackt

Zubereitung

Kaninchenragout würzen, mit Mehl bestäuben. Butter (1) in Kasserole erhitzen und das Kaninchenragout anbraten, mit Marsala ablöschen. Mit Bouillon auffüllen. Das Bouquet garni (gespickte Zwiebel, eine geschälte Karotte, ein kleines Stück Sellerie) beifügen. Im vorgeheizten Ofen (250 oC) ca. 60 Minuten garen lassen.

Die Kaninchenstücke aus der Kasserole nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb abschütten. Die Butter in der Pfanne erhitzen, das Mehl begeben und gut verrühren. Die Sauce begeben und unter ständigem Umrühren aufkochen. Den Rahm beifügen und die Sauce abschmecken.

Die Ragoutstücke auf einer Platte anrichten. Die Butter in der Pfanne erhitzen. Die Champignons, Speckwürfel und die Petersilie beifügen und über dem Kaninchenragout anrichten.

Mit der Sauce leicht übergießen.

Kaninchen-Ragout im Speck-Mantel

Zutaten

- 1 kg Kaninchenragout
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 125 Gramm Rohessspeck+/-, pro Kaninchenstück 2 Scheiben
- 1 groß. Zweig frischer Rosmarin
- 10 Frische Salbeiblätter +/-
- 300 Gramm Kleine Saucenzwiebelchen
- 2 Essl. Butter
- 2 Essl. Olivenöl
- 300 ml Weißwein
- 150 ml Hühnerbouillon +/-
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Dann jedes Ragoutstück mit je einer Speckscheibe quer und einer Speckscheibe längs umwickeln. Darauf ein kleines Stückchen Rosmarinzwig sowie ein Salbeiblatt legen. Alles mit Haushaltschnur binden.

Die Zwiebelchen kurz in kochendes Wasser geben. Abschütten und kalt abschrecken. Auf diese Weise lassen sich die Zwiebelchen mühelos aus der braunen Haut drücken.

In einem großen Bratgeschirr die Butter und das Olivenöl erhitzen und die Fleischpäckchen in zwei oder drei Portionen sorgfältig anbraten. Herausnehmen.

Die Perlzwiebelchen kurz im Bratensatz anziehen. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Kaninchenstücke wieder hineinlegen. Alles auf kleinem Feuer sanft schmoren lassen. Von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren wenn sie mehr als ein Drittel eingekocht ist, mit Bouillon ergänzen. Die Kaninchenstücke müssen ungefähr eine Stunde leise schmoren.

Die Petersilie fein hacken und unmittelbar vor dem Servieren über das Gericht streuen.

Kaninchen-Ragout mit Fenchel

Zutaten

1,2	kg	Kaninchenragout
1	Teel.	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Öl zum Anbraten
450	Gramm	Kartoffeln, kleine
		Ungeschält, längs halb.
200	ml	Fleischbouillon

		MARINADE
30		Safranfäden -35
2		Zwiebeln, rot in Ringen
2		Knoblauchzehen fein geschn.
2	klein.	Fenchel in Scheibchen
1/2		Orange Schale u. Saft
4		Lorbeerblätter
2	Essl.	Olivenöl
300	ml	Weißwein, trocken
200	ml	Tomatensaft
1/2	Teel.	Salz
		Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für die Marinade die Safranfäden ohne Fett in einer Bratpfanne einige Sekunden rösten. Alle Zutaten bis und mit Tomatensaft mischen. Safranfäden direkt darüber fein zerreiben, würzen.

Die Ragout-Stücke mit Haushaltspapier abreiben, um allfällige Knochensplitter zu entfernen. Fleischstücke nebeneinander in ein flaches Gefäß legen. Marinade darübergeben. Zugedeckt etwa 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Haushaltspapier trockentupfen, würzen. In der Bratpfanne portionenweise im heißen Öl unter gelegentlichem Wenden anbraten, ins Bratgeschirr geben. Den Bratensatz mit der Marinade ablöschen, aufkochen, über das Fleisch geben, zudecken.

15 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens schmoren. Kartoffeln beifügen, sorgfältig mischen, Bouillon nach Bedarf dazugießen. Weitere 25-30 Minuten zugedeckt schmoren, anschließend weitere 10-15 Minuten offen fertig schmoren evt. Bouillon nachgießen, herausnehmen. Gesamtschmorzeit: etwa 1 Stunde.

DAZU: geröstetes Bauernbrot und Rouille (Mayonnaise mit 1-2 fein gehackten Peperoncini, wenig Safran, gepresstem Knoblauch und wenig Zitronensaft gemischt).

Kaninchen-Rognonette auf Gersten-Risotto

Zutaten

		KANINCHENRÜCKEN
2		Kaninchenrücken
		Mit Knochen und Nieren
1		Schweinenetz
8	Scheiben	Bacon
100	Gramm	Kaninchen-Hackfleisch
50	ml	Sahne
10	ml	Cognac
		Salz, Pfeffer
4		Shiitake Pilze
1	Zweig	Salbei
1	Essl.	Linsen-Keime
6		Kirschtomaten
6		Knoblauchzehen
2	Zweige	Thymian

		SOSSE
500	ml	Brauner Fond Kaninchen- Oder Kalbsfond
100	ml	Rotwein
		Öl zum Braten

		GERSTEN RISOTTO
150	Gramm	Gerstengraupen mittelgroß
50	ml	Trockener Weißwein
1	klein.	Zwiebel
1		Karotte
80	Gramm	Lauch
100	Gramm	Sellerie
200	ml	Heller Fond
50	Gramm	Rucola-Pesto
50	Gramm	Crème fraîche
100	ml	Sahne

Weißer Portwein
Weißwein
Wermuth
Salz, weißer Pfeffer
Olivenöl
Frittierte Salbeiblätter

Zubereitung

Für die Soße den Kaninchenrücken von den Knochen schneiden (auslösen). Die Knochen grob zerkleinern und in Öl anbraten, mit Fond und Rotwein auffüllen, eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Danach passieren und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Für die Füllung, das Kaninchen-Hackfleisch für 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. In einer Küchenmaschine das gut gekühlte Fleisch mit dem Cognac und der Sahne mixen, bis eine homogene, glänzende Masse entsteht. Aus der Maschine in eine Schüssel geben und die bereits gewürfelte Shiitake-Pilze, den Salbei fein geschnitten, sowie die Keime dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Die Bauchlappen des Kaninchenrückens mit einem scharfen Messer mehrmals einschneiden. Dies bewirkt, dass sich der Kaninchenrücken beim späteren Braten nicht zusammenzieht. Das Kaninchenrückenfleisch von allen Seiten leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein gesäubertes Schweinenetz auf der Arbeitsplatte auslegen. Mit den Baconscheiben belegen und darauf den Kaninchenrücken mit der Hautseite nach unten drauflegen. In die Mitte des Rückens die Nierchen legen und alles mit der Füllung einstreichen. Den Rücken nun einrollen und sorgfältig mit dem Schweinenetz verschließen. In Klarsichtfolie einschlagen und für mindestens 20 Minuten kaltstellen.

Dann den Kaninchenrücken rundherum leicht anbraten, würzen und bei 170 Grad im Ofen mit den Knoblauchzehen (in der Schale) garen. Nach 10 Minuten Garzeit die Tomaten und die Thymianzweige dazugeben. Noch weitere fünf Minuten im Ofen mitgaren lassen. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebel fein würfeln. In etwas Olivenöl ohne dass sie Farbe bekommt mit der Gerste anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit erwärmter Brühe nach und nach auffüllen. Wenn die Gerste die Brühe aufgesogen hat (nach ca. 10-12 Min.), Sahne und Creme fraiche dazugeben und ebenfalls aufsaugen lassen. Kurz vor dem Anrichten Pesto und die fein geschnittenen Gemüsewürfelchen (Karotten-, Sellerie-, Lauch-Brunoise) dazu geben. Mit Salz und Pfeffer nachschmecken und servieren. In die Mitte des Tellers etwas Soße geben. Darauf, mit der Schnittfläche nach oben ein Viertel des Kaninchenrückens legen. Außenherum (sonnenstrahlenförmig) jeweils 3 Nocken des Risottos und dazwischen die Tomaten anrichten. Knoblauch und der gebratene Thymian kann ebenfalls angerichtet werden. Mit frittierten Salbeiblätter dekorieren.

Kaninchen-Rollbraten

Zutaten

1		Kaninchenrollbraten
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Zitronenschale gerieben
2	Essl.	Senf, mittelscharf
1	Essl.	Majoran
3	Essl.	Butterschmalz
50	Gramm	Speck, durchwachsen und Geräuchert
2		Zwiebeln
250	ml	Weißwein
375	ml	Gemüsebrühe
2	Essl.	Orangengelee
1		Zitrone Saft davon
1	Teel.	Grüne Pfefferkörner
1	Bund	Petersilie
200	Gramm	Pilze
250	ml	Crème fraîche

Zubereitung

Den Kaninchenrollbraten mit Salz, Pfeffer, der Zitronenschale, dem Senf und dem Majoran kräftig einreiben.

Das Butterschmalz in einem Topf kräftig erhitzen und den in feine Würfel geschnittenen Speck darin auslassen. Das Fleisch hineingeben und von allen Seiten darin anbraten. Die Zwiebeln schälen in feine Streifen schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Das Orangengelee und den Zitronensaft unterrühren und das Ganze 60 bis 70 Minuten köcheln lassen.

Zwischendurch den Rollbraten einmal umdrehen. Anschließend Crème fraîche, die grünen Pfefferkörner und die geputzten und kleingeschnittenen Pilze dazugeben und noch weitere 5 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Danach nochmals abschmecken, die Soße etwas anbinden, anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreut servieren.

Kaninchen-Sauerampfer-Topf

Zutaten

1		Kaninchen
1	Essl.	Mehl
3		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1		Peperoni
3	Essl.	Butter
3	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Sauerampfer
1	Tasse	Brühe
		Pfeffer
1	Bund	Petersilie
1/4	Ltr.	Milch
		Salz

Zubereitung

Kaninchen (ca. 1,5 - 2 Kg) Das Kaninchen in Portionsstücke zerlegen und mit Mehl bestäuben. Die Zwiebeln schälen und vierteln, den Knoblauch schälen und fein hacken, die Peperoni ebenfalls hacken.

Öl und Butter in einem großen Bratopf erhitzen. Die Kaninchenteile darin rundum anbräunen. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni zugeben und mitschmoren.

Den Sauerampfer waschen und grob hacken. Mit etwas Brühe zum Fleisch geben und dünsten. Die Hitze reduzieren. Den Kaninchenopf mit Pfeffer und Salz würzen. Die Milch dazugießen. Einen Deckel aufsetzen und alles ca. 80 Min. langsam schmoren.

Die Petersilie hacken. Das Ragout sämig einköcheln, in eine vorgewärmte Servierschüssel geben und mit Petersilie bestreut servieren.

Kaninchen-Schmortopf

Zutaten

100	Gramm	Trockenpflaumen
100	Gramm	Getrocknete Apfelringe
1/2	Ltr.	Rotwein
1		Kaninchen ca. 2 kg
		Salz, Pfeffer
1/2	Teel.	Thymian
2	Essl.	Öl
30	Gramm	Butter
4		Zwiebeln
2		Lorbeerblätter
2	Teel.	Speisestärke
125	ml	Sauerrahm

Zubereitung

Das Trockenobst im Wein über Nacht einweichen.

Das Kaninchen zerteilen, mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben, in dem Öl und der Butter hellbraun anbraten. In der Zwischenzeit das Trockenobst mit dem Wein aufkochen, dann über das Fleisch gießen und die kleingeschnittene Zwiebel und die Lorbeerblätter hinzufügen.

Alles in die Röhre: 90 Minuten bei 180 Grad oft mit dem Bratensaft begießen.

Den Sud mit der mit Sahne verquirlten Speisestärke binden.

Kaninchen-Schnecke in Kaffee-Sauce

Zutaten

4		Kaninchenrücken mit Knochen und Leber
1	groß.	Staupe Mangold
1	Teel.	Ascorbinsäure
150	Gramm	Röstgemüse bestehend aus Sellerie, Karotten und Zwiebeln
1	Ltr.	Helle Brühe Öl zum Braten
2	Blätter	Kanaki-Strudel oder Filoteigblätter
40	Gramm	Gekläarte Butter oder zerlassenes Butterschmalz

FÜR DIE KAFFEE-SOSSE

50	ml	Sahne
50	Gramm	Crème fraîche
1		Espressotasse mild gerösteter Kaffee
1		Eigelb
20	Gramm	Butter
2		Schalotten Salz, weißer Pfeffer Muskat, Zucker

Zubereitung

Den Kaninchenrücken auslösen und von Häuten und Sehnen befreien. Die Abschnitte und Knochen grob zerkleinern und mit dem grob gewürfelten Röstgemüse und etwas Öl in einem Topf anbraten. Die Knochen mit der Brühe bedecken und 35 Minuten leicht köcheln lassen. Die Blätter des Mangolds vom Stiel abtrennen. Die Stiele des Mangolds fädeln und in sehr feine Streifen schneiden. Bis man die ganzen Stiele geschnitten hat, kann man die bereits geschnittenen in etwas Wasser mit Ascorbinsäure aufbewahren. Stiele und Blätter nacheinander und getrennt in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Danach aus dem Wasser nehmen und abtrocknen. Den Kanaki-Strudelteig in vier lange Streifen von etwa 12 x 30 cm schneiden. Mit der geklärten Butter einstreichen und mit den Mangoldblättern belegen. Die Filets längs in 2 Scheiben schneiden. Die Leber ebenso lang und dick schneiden. Die Filets und die Leber parallel auf die Länge des

Strudelblattes legen. Nun das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und der Länge nach einrollen. Diese Rolle zu einer Schnecke formen.

In eine gefettete Pfanne oder Backblech setzen. Das Ganze noch drei mal wiederholen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Den Kaninchenfond durch ein Sieb passieren und auf etwa 200 ml reduzieren.

Die Sahne, Crème fraîche und die Kaffeebohnen hinzufügen. Fünf Minuten reduzieren lassen. Dann mit einem Mixstab zerkleinern. Durch ein sehr feines Sieb gießen. Bis zum Anrichten auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und bereit stellen.

Kaninchen-Schnecken für 6 Minuten in den Ofen schieben. Während das Kaninchen im Ofen gart, die sehr fein geschnittenen Schalotten in der Butter glasig dünsten. Die abgetrockneten Mangoldstreifen dazu geben und mit Salz, Pfeffer, wenig Zucker und wenig Muskat würzen. Die Mangoldstreifen in der Mitte des Tellers anrichten. Die Kaffee-Soße drumherum gießen. Die Schnecke auf das Gemüse setzen und servieren.

Dazu passen am besten Weine vom Stil eines Burgunders mit leichtem Holzton und wenig Säure und wenig Restsüße. Mangold und Kaffee sind beide sehr erdig. Strudel ist auch teigig-herb.

Kaninchen Spezial

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen (etwa 1,5 kg)
125	Gramm	Knoblauch-Crème fraîche
125	Gramm	Kräuter-Crème fraîche
100	Gramm	Kräuterfrischkäse
1	Teel.	Scharfer Senf
1	Teel.	Kräuter der Provence
		Salz
		Pfeffer
125	ml	Wasser

Zubereitung

Kaninchen in Portionsstücke zerteilen. Crème fraîche mit Frischkäse, Senf, Kräutern und Gewürzen verrühren und Kaninchenteile damit bestreichen. Wasser in die Fettpfanne geben, Fleisch hineinlegen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200°C 70 bis 80 Minuten, 5 bis 10 Minuten 0. Beilagen: grüne Nudeln, Möhrengemüse.

Kaninchen-Stifado

Zutaten

1	kg	Kaninchenragout
2	Essl.	Weißmehl
1	Teel.	Salz
1/2		Pfeffer
		Olivenöl
400	Gramm	Zwiebeln in Vierteln
1		Knoblauchzehe fein gehackt
2	Essl.	Tomatenpüree
500	Gramm	Tomaten in Vierteln
1	Bund	Glattblättrige Petersilie
		Fein gehackt
		Salz
		Pfeffer
<hr/>		
		BEIZE
500	ml	Weißwein
100	ml	Weißweinessig
2		Rüebli in ca. 4 cm Langen Stängeln
1		Zwiebel in feinen Ringen
		Schwarze Pfefferkörner Zerdrückt
2		Lorbeerblätter
2		Nelken

Zubereitung

Fleisch in ein tiefes Glas-, Porzellan- oder Chromstahlgefäß geben. Für die Beize Wein und übrige Zutaten aufkochen, sofort über das Fleisch gießen. Das Fleisch soll vollständig bedeckt sein. Fleisch mit einem Teller beschweren, auskühlen. Im Kühlschrank zugedeckt ca. 12 Stunden beizen, Fleisch gelegentlich wenden.

Fleisch aus der Beize nehmen, mit Haushaltpapier trockentupfen, beiseite stellen. Die Beize aufkochen, durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen. Gemüse und Flüssigkeit beiseite stellen.

Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen. Öl im Bratpfopf heiß werden lassen. Hitze reduzieren, Fleischstücke portionenweise im gewürzten Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Fleischstücke ca. zehn Minuten anbraten, herausnehmen.

Restliches Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen, evtl. wenig Öl begeben.

Zwiebeln und Knoblauch andämpfen, Tomatenpüree kurz mitdämpfen.

Tomaten, beiseite gestelltes Gemüse und beiseite gestellte Flüssigkeit wieder begeben, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleischstücke wieder begeben, zugedeckt ca. 75 Minuten schmoren.

Petersilie begeben, würzen.

Dazu passen: Folienkartoffeln

Kaninchen-Stroganoff

Zutaten

500	Gramm	Kaninchenrückenfilets Gewürfelt
1	groß.	Rote Peperoni entkernt Weiße Rippen entfernt In Streifen
2	mittl.	Gewürzgurken in Streifen
1	mittl.	Zwiebel gehackt
1	groß.	Kartoffel
3	Essl.	Bratbutter Salz Schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Edelsüßer Paprika
100	ml	Weißwein
2	Essl.	Wodka nach Belieben
200	ml	Sauer-Vollrahm

Zubereitung

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Kartoffel schälen und in möglichst dünne Streifchen schneiden. Unter kaltem Wasser kurz spülen, dann auf einem sauberen Tuch sehr gut trocken. In einer beschichteten Pfanne 2/3 der Bratbutter erhitzen und die Kartoffelstreifchen darin knusprig braten.

In einer zweiten Bratpfanne die restliche Butter erhitzen. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen, in drei oder vier Portionen kurz, aber kräftig anbraten (ca. 1 1/2 Minuten). Sofort in die vorgewärmte Platte geben und bei 80 Grad 15 Minuten nachziehen lassen.

Im Bratensatz die Zwiebeln glasig dünsten. Die Peperoni und Gurken beifügen und unter häufigem Wenden zwei bis drei Minuten dünsten. Den Paprika darüberstäuben und kurz andünsten. Mit dem Weißwein und dem Wodka ablöschen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Sauerrahm verrühren, beifügen und noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Das Fleisch wieder beifügen, wenn nötig nachwürzen und nur noch gut heiß werden lassen.

Das Stroganoff in eine vorgewärmte Platte anrichten und mit den Kartoffelstreifen bestreuen. Sofort servieren.

Kaninchen Süß-Sauer

Zutaten

3		Zwiebeln
		Salz
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
1		Rosmarinzweig
3/4	Ltr.	Trockener Rotwein
1	kg	Kaninchen, küchenfertig
1/2		in Portionsstücken
1	Essl.	Mehl
4	Essl.	Olivenöl
		Pfeffer a.d. Mühle
3	Essl.	Sultaninen
1	Essl.	Zucker
75	ml	Weißweinessig
100	Gramm	Grüne Oliven, entsteint
2	Essl.	Pinienkerne

Zubereitung

1. Eine Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Mit einem Teelöffel Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Rosmarin und Rotwein aufkochen und kalt werden lassen. Die Kaninchenteile abspülen, abtropfen lassen und in eine Schüssel legen, mit dem Rotweinsud begießen und zwei Stunden marinieren.

2. Die beiden übrigen Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Kaninchenteile trockentupfen, mit Mehl bestäuben.

3. Olivenöl in einem Bratentopf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Kaninchenteile zugeben und hellbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen halben Liter durchgeseibte Marinade über das Fleisch gießen und aufkochen. Das Fleisch zugedeckt eine Stunde garen.

4. Die Sultaninen in etwas Wasser einweichen. Den Zucker im Essig verrühren. Sultaninen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Oliven grob zerkleinern, Sultaninen, Oliven und Pinienkerne sowie die Essigmischung zum Kaninchen geben. Zugedeckt weitere 20 Minuten schmoren. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaninchen Süß Sauer auf Sizilianische Art

Zutaten

1	kg	Kaninchen
<hr/>		
FÜR DIE MARINADE		
250	ml	Rotwein
1		Zwiebel
2		Gewürznelken
1	Bund	Petersilie, gehackt
1		Lorbeerblatt
2		Salbeiblätter
		einige Pfefferkörner
1		Knoblauchzehe, geschält

<hr/>		
FÜR DIE SAUCE		
1/2		Zwiebel
50	Gramm	Schinkenspeck
50	Gramm	Pinienkerne
		Olivenöl
		Mehl zum Wenden
1		Lorbeerblatt
		Salz
		gemahlener Pfeffer
50	Gramm	Sultaninen
		heiße Fleischbrühe
2	Essl.	Zucker
50	ml	Essig

Zubereitung

Das Kaninchen in Stücke schneiden, waschen, trocknen und in eine Schüssel geben. Für die Marinade die Zwiebel in Scheiben schneiden und mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen lassen und über das Kaninchen gießen. Das Fleisch mehrere Stunden, nach Möglichkeit über Nacht in der Marinade ziehen lassen. Zwiebel und Schinkenspeck kleinhacken, zusammen mit den Pinienkernen in einem Topf mit etwas Öl andünsten. Die Kaninchenstücke aus der Marinade nehmen, gut abtrocknen, leicht in Mehl wenden und im Topf von allen Seiten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Sultaninen hinzufügen, gut umrühren und 1 Minute schmoren lassen. Die Marinade abseihen und über das Kaninchen gießen. Auf kleiner Flamme zugedeckt etwa 30 Minuten schmoren lassen, bis die Flüssigkeit völlig eingekocht ist. 1 bis 2 Schöpflöffel Brühe hinzufügen und das Fleisch auf kleinster Flamme weitere 40 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit den Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen, bis er hellgelb ist. Den Essig hinzufügen, kurz einkochen lassen und die Mischung über das Kaninchen gießen. Die Sauce noch etwas einkochen lassen und das Kaninchen heiß servieren.

Kaninchen-Tätschli an Pilz-Rahm-Sauce

Zutaten

400	Gramm	Kaninchenfleisch, ausgebeint Ohne Knochen gewogen!
200	ml	Doppelrahm oder Rahm
1		Eiweiß
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Salz
		Pfeffer
1/4	Teel.	Frischer Thymian Fein gehackt

SAUCE

25	Gramm	Getrocknete Steinpilze
75	Gramm	Rohschinken
200	Gramm	Frische Champignons
1		Schalotte
50	Gramm	Eingesottene Butter
100	ml	Portwein
100	ml	Pilzeinlegeflüssigkeit
200	ml	Hühnerbouillon
100	ml	Doppelrahm oder Rahm
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Steinpilze während mindestens zwei Stunden in lauwarmes Wasser einlegen. Gut abtropfen lassen, abgeseibte Einlegeflüssigkeit zurückbehalten. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und separat mit dem Rahm und dem Eiweiß sehr gut durchkühlen lassen (evtl. im Tiefkühlfach). Dann das Fleisch im Cutter sehr fein pürieren. Arbeitet man mit dem Stabmixer, portionenweise pürieren! Die Masse nochmals kühlen stellen.

Das pürierte Fleisch in eine ebenfalls vorgekühlte Schüssel geben und sorgfältig das Eiweiß unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Wieder gut durchkühlen lassen. Zuletzt den eiskalten Rahm unter die Masse ziehen und kräftig durchrühren. Nochmals in den Kühlschrank geben, damit die Masse gut abbinden kann. Inzwischen den Rohschinken in feine Streifen schneiden. Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte fein hacken.

Aus der Fleischmasse runde 'Tätschli' von ca. drei cm Dicke formen und diese in reichlich Butter auf kleinem Feuer langsam auf jeder Seite ca. sechs Minuten braten. Es ist wichtig, dass man genügend Fettstoff verwendet, weil sonst die zarten Tätschli gerne am Pfannenboden kleben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen und mit Folie bedeckt warm stellen.

Überschüssige Butter abgießen und im Bratensatz die Schalotte und die Rohschinkenstreifen anbraten. Die Pilze beifügen und ca. fünf Minuten gut dünsten. Den Portwein zu den Pilzen gießen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann die Pilzeinlegeflüssigkeit sowie die Bouillon beifügen und alles fünf Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit dem Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die 'Chüngel-Tätschli' in die Sauce legen und nur noch gut heiß werden lassen. Sofort servieren.

Kaninchen-Terrine mit Wermut

Zutaten

1		Kaninchen küchenfertig
1,2	kg	Evtl. vom ca. Fleischer entbeinen Lassen Salz Pfeffer, frisch gemahlen
1	Bund	Estragon
6	Essl.	Wermut, weiß
8	Scheiben	Grüner Speck Fett, dünn geschnitten

Zubereitung

Kaninchen kalt abspülen, trockentupfen und das Fleisch eventuell von den Knochen lösen. Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in eine flache Schale legen, mit Salz und Pfeffer würzen, Estragon zugeben und alles mit Wermut beträufeln. Abgedeckt drei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

		FARCE
1		Baguettebrötchen Vom Vortag
300	Gramm	Schweinefilet
300	Gramm	Kalbfleisch a.d. Schulter
150	Gramm	Bauchspeck fett Speck und Fleisch vom Fleischer durchdrehen Lassen
1		Eigelb

Eine Terrinenform (Inhalt 1,2 l) mit den Speckscheiben auslegen (eine Scheibe zum Abdecken beiseite legen). Kaninchenfleisch und Estragon aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen. Das Fleisch, außer den Filets, klein würfeln. Für die Farce: Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Durchgedrehtes Fleisch und Speck mit dem Eigelb, dem ausgedrückten Brötchen und der Kaninchenmarinade verkneten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zuerst etwas Farce in die

vorbereitete Form füllen. Anschließend eine Lage Kaninchenfleisch daraufschichten. Im Wechsel so weiterschichten, mit einer Lage Farce enden. Die Filets dabei in die Mitte legen. Die Terrine mit einer Scheibe Speck ganz abdecken und in die Mitte der Speckscheibe ein Loch zum Abdampfen schneiden. Zwei Zweige Estragon auf den Speck legen.

Form verschließen und in die mit Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2 eine Stunde 30 Minuten garen.

Terrine herausnehmen, Deckel abnehmen und die Terrine mit einem Holzbrettchen und einer gefüllten Konservendose (max. 300 g) beschweren. Abkühlen lassen. Tips

Dazu: Baguette, Salat und Cornichons Die Terrine schmeckt am Besten, wenn sie zwei bis drei Tage vorher zubereitet wird und im Kühlschrank gut durchziehen kann.

Kaninchen-Terrine mit Wermut (Provence)

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen -- (etwa 1,2 kg, evtl. vom -- Fleischer entbeinen -- lassen) Salz und Pfeffer
1	Bund	Estragon
6	Essl.	Weißer Wermut -- z.B. Noilly Prat
8	Scheiben	Fetter grüner Speck (dünn)

		FARCE
1		Baguettebrötchen vom Vortag
300	Gramm	Schweinefilet
300	Gramm	Kalbfilet aus der Schulter
150	Gramm	Fetter Bauchspeck -- (Speck und Fleisch vom -- Fleischer durchdrehen -- lassen)
1		Eigelb

Zubereitung

Kaninchen kalt abspülen, trockentupfen und das Fleisch eventuell von den Knochen lösen. Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in eine flache Schale legen, mit Salz und Pfeffer würzen, Estragon zugeben und alles mit Wermut beträufeln. Abgedeckt drei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Eine Terrinenform (Inhalt 1,2 l) mit den Speckscheiben auslegen (eine Scheibe zum Abdecken beiseite legen). Kaninchenfleisch und Estragon aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen. Das Fleisch, außer den Filets, klein würfeln.

Für die Farce: Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Durchgedrehtes Fleisch und Speck mit dem Eigelb, dem ausgedrückten Brötchen und der Kaninchenmarinade verkneten. Mit Salz

und Pfeffer kräftig würzen. Zuerst etwas Farce in die vorbereitete Form füllen. Anschließend eine Lage Kaninchenfleisch daraufschichten. Im Wechsel so weiterschichten, mit einer Lage Farce enden. Die Filets dabei in die Mitte legen. Die Terrine mit einer Scheibe Speck ganz abdecken und in die Mitte der Speckscheibe ein Loch zum Abdampfen schneiden. Zwei Zweige Estragon auf den Speck legen. Form verschließen und in die mit Wasser gefüllte Fettpfanne des Backofens stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2 eine Stunde 30 Minuten garen. Terrine herausnehmen, Deckel abnehmen und die Terrine mit einem Holzbrettchen und einer gefüllten Konservendose (max. 300 g) beschweren. Abkühlen lassen.

Tips:

: Dazu: Baguette, Salat und Cornichons

: Die Terrine schmeckt am Besten, wenn sie zwei bis drei Tage vorher zubereitet wird und im Kühlschrank gut durchziehen kann.

Kaninchen vom Weinberg

Zutaten

- 2 Kaninchen
- 2 groß. Zwiebeln
- 1 Tasse Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Dose Tomaten gewürfelte oder
- 4 groß. Tomaten in Scheiben
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Tasse Wasser
- 1/2 Tasse Erdnüsse ungesalzen
- 30 Mandeln geschält und
Geröstet
- 20 Backpflaumen
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- 1 Teel. Schwarzer Pfeffer f.a.d.M.

Zubereitung

Kaninchen in Portionsgerechte Stücke teilen. Zwiebeln mit dem (tm)l goldgelb anbraten, das Lorbeerblatt dazugeben.

Tomaten und die Kaninchenteile dazugeben und leise schmurgeln lassen.

Während das Kaninchen vor sich hin schmurgelt die Knoblauchzehen in der Schale mit einem Messer zerdrücken und zusammen mit der Petersilie und den gerösteten Mandeln mit der Hälfte des Wassers in einem Mixer verquirlen, dabei nicht zu klein pürieren. Zu dem Kaninchen gießen.

Pfeffer und die Erdnüsse, sowie die Backpflaumen in einem Topf mit dem restlichen Wasser kurz erwärmen und zu dem Kaninchen geben. Aufkochen lassen und weiter 15 Minuten bei mittlerer Hitze schmurgeln lassen, abschmecken und sofort servieren. Dazu gibt es knuspriges Baguette und einen leichten Rose.

Kaninchen-Zitronengras-Spieß

Zutaten

1	Dose	Aprikosen
150	Gramm	Kaninchenrücken
4		Kartoffeln
150	Gramm	Shii-Take Pilze
450	Gramm	DR.OETKER Suppengemüse
1		Zucchini
2	Stangen	Zitronengras

Zubereitung

Den Kaninchenrücken auslösen. Die Filets in Stücke schneiden. Die Zitronengrassstangen von ihren äußeren, weichen Blättern befreien. Diese in kleine Stücke schneiden und in Sahne auskochen. Die Fleischstücke und die Nieren abwechselnd auf das übriggebliebene Zitronengras aufspießen, würzen und in Olivenöl anbraten. Das Suppengemüse in einem Topf mit etwas Butter auftauen lassen. Die Shii-Take-Pilze von ihren Stielen befreien, kreuzweise einritzen und in einer Pfanne mit Öl anziehen lassen. Die Zitronengrassauce durch ein feines Sieb passieren. Das Suppengemüse auf einem Teller anrichten, die Spieße und die Pilze dazugeben und alles mit der Sauce beträufeln.

Kaninchenbraten

Zutaten

1	Kaninchen (1,5 kg)
	Salz
	Pfeffer
4	Knoblauchzehen
3	Salbeizweige
2	Rosmarinzweige
6	Essl. Olivenöl
800	ml Geflügelfond

Zubereitung

1. Das Kaninchen in 8 Teile schneiden. Das Fleisch salzen, pfeffern und in einen Bräter legen.
2. Knoblauch pellen, grob in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Salbei und Rosmarin zum Fleisch geben. Olivenöl darüber gießen.
3. Die Kaninchenteile im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 1 1/2 Stunden braten. Alle 10 Minuten mit etwas Fond übergießen.

Kaninchenbraten an Essigsauce

Zutaten

1		Kaninchen (ca. 1,5 kg)
		Salz, Pfeffer
3	Essl.	Senf
2	Essl.	Butterfett
50-100	Gramm	Butterfett
50	ml	Weißweinessig
50	ml	Wasser
200	ml	Herber Weißwein
1		Rosmarinzweig
50	ml	Sahne

Zubereitung

(*) Kochen wie im Kraichgau I

Kaninchen in 6 bis 8 Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf einstreichen und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. In Butterfett die Kaninchenteile goldbraun anbraten. Mit Essig, Wasser und Wein ablöschen. Den Rosmarinzweig dazulegen und zugedeckt 1,5 Stunden schmoren lassen.

Die Fleischstücke gelegentlich umdrehen. Das Fleisch auf einer vorgewärmten Platte anrichten. In den Bratenfond die Sahne geben und nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Die Sauce über das angerichtete Fleisch geben. Variante: anstelle des Weißweinessigs kann auch Estragon-Essig verwendet werden, aber dann keinen Rosmarinzweig verwenden.

Kaninchenbraten wie Wild

Zutaten

1		Kaninchen
		Salz
		Pfeffer
		Speck
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
1		Thymianstengel
		Wacholderbeeren
		Gewürzkörner
1		Zitronenschalenstück
125	ml	Rotwein
125	ml	Weinessig
		Butter

Zubereitung

Das Kaninchen wird abgehäutelt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und reichlich gespickt. Dann legt man es in ein passendes Geschirr, gibt etwas kleingeschnittenes Grünzeug, einige Zwiebelscheiben, 1 Stengel Thymian, einige Wacholderbeeren, etwas ganzes Gewürz und 1 Stückchen Zitronenschale dazu, übergießt es mit 1/8 Liter Rotwein und 1/8 Liter Weinessig und läßt es 2 Tage stehen. Dann nimmt man das Kaninchen heraus, legt es in eine Bratpfanne, begießt es mit etwas heißer Butter, gibt etwas von der Beize dazu, brät es unter öfterem Begießen 15 bis 20 Minuten. Ein älteres Kaninchen muß entsprechend länger braten. In schöne Stücke tranchiert, wird es in ein großes Sturzglas gelegt, mit der durchgeseihten Sauce übergossen und 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

Beim Gebrauch werden die Kaninchenstücke mit etwas Butter und saurer Sahne erwärmt, die Sauce mit Kartoffelmehl oder Einbrenne aufgekocht, mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt, über den Braten gegossen und angerichtet.

Kaninchenfilet an Sahne-Schwarzwurzeln

Zutaten

50	Gramm	Durchwachsener Speck
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1		Kaninchenfilet
1		Mango
1	Pack.	Nudeln Grün
1	Pack.	Spekulatius
1		Radicchio
5		Schwarzwurzeln
1	Pack.	Schokoladenbuchstaben

Zubereitung

Das Kaninchenfilet parieren, würzen, in Medaillons schneiden, in Olivenöl anbraten, jeweils mit einem Radicchioblatt umwickeln und im Ofen garziehen. Die geschälten Schwarzwurzeln in Stäbchen schneiden, in Knoblauch und Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Kaninchenfilet auf Blattsalaten

Zutaten

	VINAIGRETTE	Zubereitung
2	Schalotten	Schalotten fein würfeln und mit den übrigen Zutaten für die Vinaigrette verrühren. Kräuter hacken und unter die Vinaigrette heben.
2	Essl. Olivenöl	
1	Essl. Traubenkernöl	
1	Teel. Walnussöl	
1	Teel. Sherry-Essig	
1	Teel. Aceto Balsamico (Balsamessig)	
	Salz Pfeffer, a. d. Mühle Zitronensaft	

	SALAT	
400	Gramm Gemischte Blattsalate Lollo Rosso, Frisee-Salat, Rucola, Radicchio	Kaninchenrücken im Öl von allen Seiten kräftig anbraten und in ca. 5 Minuten fertig braten. Nach ca. 1 Minute die Kaninchenlebern zugeben und mitbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
1/2	Bund Radieschen	
1	Kaninchenrücken ausgelöst	Vinaigrette über den Salat träufeln, Fleisch darauf anrichten.
2	Kaninchenlebern	
2	Essl. Öl	
	Salz Pfeffer, a. d. Mühle	

	AUSSERDEM
	Frische Gartenkräuter Dill, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum

Kaninchenfilet auf Frischen Steinpilzen

Zutaten

600 Gramm Kaninchenrücken
2 Knoblauchzehen,
ungeschält
1 Schalotte, gehackt
2 Schalotten, geviertelt
30 Gramm Petersilie, gehackt
100 Gramm Butter
100 ml Trockener Weißwein
200 ml Gebundene Bratensauce
150 Gramm Frische Steinpilze
wenig Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Kaninchenrücken beidseitig des Rückgrates leicht einschneiden. In Bratgeschirr mit wenig Öl rundum schön anbraten und würzen. Knoblauch und geviertelte Schalotte begeben und 15 Minuten im Ofen nicht zu heiß braten. Gehackte Schalotte, Petersilie und die geschnittenen Steinpilze in der Hälfte der Butter andünsten und würzen. Fleisch warm stellen, das Fett aus dem Bratgeschirr abschütten, mit Weißwein ablöschen, Bratensauce dazugeben und kurz einkochen, sieben und abschmecken. Die restliche Butter in Flocken darunterühren. Die vom Rücken gelösten Filets leicht schräg geschnitten wieder zurücklegen, mit den Steinpilzen garnieren und ein wenig Sauce darübergießen. Restliche Sauce separat servieren. Anmerkung: Dazu passen ein leichter Kartoffelgratin und in Butter gebratene Zucchini.

Kaninchenfilet auf Pfifferlingragout

Zutaten

500	Gramm	Pfifferlinge
12		Kirschtomaten
2		Sehr kleine Zucchini
250	Gramm	Breite grüne Bohnen
1		Schalotte, fein geschnitten
1		Knoblauchzehe, gepresst
2	Teel.	Thymianblättchen, gezupft
4	Essl.	Geflügelfond
2	Essl.	Crème double
1	Essl.	Basilikum, fein geschnitten
400	Gramm	Kaninchenfilet
4		Salbeiblätter, fein Geschnitten
		Olivenöl, Butter
		Salz, Pfeffer
		Zucker

Zubereitung

Die Pfifferlinge putzen. Die Tomaten waschen. Die Zucchini in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Bohnen kurz in Salzwasser blanchieren und dann auch in Rauten schneiden.

Die Schalotte mit einer Prise Zucker in Olivenöl anschwitzen, Knoblauch zugeben. Die Zucchiniwürfel darin rundherum goldbraun braten und herausnehmen. Dann die Pfifferlinge zusammen mit 1/2 TL Thymian in demselben Fett rundherum bei starker Hitze anbraten. Die Bohnen und die Zucchiniwürfel zugeben, mit Fond und Crème double aufgießen und bei starker Hitze ca. 3 Minuten einkochen. Dann die Tomaten zugeben und erhitzen. Zum Schluss das Basilikum unterrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Kaninchenfilets parieren und in heißem Olivenöl rundherum goldbraun braten. Herausnehmen, salzen und pfeffern und das Fett aus der Pfanne abgießen. Dann 1 EL Butter zusammen mit restlichem Thymian und Salbei in die Pfanne geben und die Filets darin bei schwacher Hitze noch nachbraten, bis sie gar sind.

Die Filets auf dem Pilzragout anrichten und mit Pasta oder Weißbrot servieren.

Kaninchenfilet auf Wintersalat

Zutaten

500 Gramm Ausgelöste Kaninchenfilets
Salz
Weißer Pfeffer
1 Essl. Bratbutter

SALAT
150 Gramm Rohe Rote Bete Randen
1 Sauerlicher Apfel
1/2 Zitrone Saft
200 Gramm Nüsslisalat Feldsalat
1 klein. Frisee-Salat

SAUCE
1 Essl. Sherryessig
2 Essl. Himbeeressig
Salz
Pfeffer
6 Essl. Olivenöl

Zubereitung

Die Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in der Bratbutter ringsum unter ständigem Wenden hell anbraten, aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Die rohen Randen schälen, in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Apfel schälen, entkernen und auch in Stifte schneiden, dabei sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die Blattsalate putzen, waschen, trocknen und in mundgerechte Blätter zupfen.

Aus den Zutaten für die Sauce eine Vinaigrette rühren. Von dieser Sauce etwas über die Randenstifte geben.

Die Blattsalate auf große Teller verteilen und mit Vinaigrette bepinseln. Die Kaninchenfilets schräg in dünne Scheiben schneiden und als Krone darauf legen. Den ausgetretenen Fleischsaft und die restliche Vinaigrette mischen und das Fleisch damit überziehen.

Dazu: Baguette - oder getoastete Briochescheiben - und Butter.

Kaninchenfilet in Rotweinsosse

Zutaten

1		Blumenkohl
1	Bund	Brunnenkresse
1	Schale	Himbeeren
150	Gramm	Kaninchenfilet
1		Mango
1	Schale	Pilzmischung
1	Becher	Saure Sahne
2		Tomaten
1		Trevisano-Radicchio
2		Zwiebeln

Zubereitung

Das Kaninchenfilet parieren, würzen, in Olivenöl anbraten und langsam ziehen lassen. Eine Zwiebel in Würfel schneiden, mit einigen Radicchioblättern in Olivenöl, anschwitzen, würzen, mit einem Schuß Rotwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die im Salzwasserbad blanchierten Blumenkohlröschen und einige Champignons durch einen Ausbackteig aus 3 Eigelb, geschlagenem Eiweiß, Weißwein, Salz und Pfeffer ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße andere Zwiebel in Würfel schneiden, würzen, in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Brühe ablöschen, reduzieren und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

Kaninchenfilet in Tonkasauce

Zutaten

- 2 Kaninchenfilet
- 2 Essl. Sonnenblumenöl
- 1 Teel. Butter
- 1 Lauchstange
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 1 Tomate
- 1 klein. Fenchelknolle sehr klein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Teel. Rosmarin getrocknet
- 3 Teel. Kerbel frisch
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Chilischote getrocknet
- 1/2 Tonkabohne fein gerieben
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Hühnerfond
- 1 Pack. Schlagobers

Zubereitung

Den Lauch in Öl, Butter und Chili andünsten. Lorbeerblatt, Rosmarin und die in feine Scheiben geschnittene Karotte dazugeben, dann den gehackten Knoblauch. Alles gut umrühren, knapp mit Wasser löschen und die enthäutete, gewürfelte Tomate zugeben. Das alles etwa zehn Minuten bei geschlossenem Deckel zart köcheln lassen. Dann den Weißwein, den Fond und den Kerbel sowie die hauchfein geschnittene Fenchelknolle zugeben.

Weitere zehn Minuten bei offenem Deckel bei kleiner Hitze köcheln lassen. Inzwischen das Filet waschen, trockentupfen und in mundgerechte Bissen schneiden. In Salz und Pfeffer wälzen, dann in Speisestärke. Die Stücke oben auf die Sauce legen und bei geschlossenem Deckel etwa zehn Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen. Zum Schluss das Obers hinzufügen und die halbe Tonkabohne hineinreiben. Alles zusammen noch etwa eine halbe Stunde bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

Dazu passt Basmatireis und ein gehaltvoller, aber trockener Weißwein.

Kaninchenfilet mit Ziegenkäsesosse

Zutaten

200 Gramm Kaninchenfilet
Estragon
Salz, Pfeffer
Öl
125 ml Sahne
50 Gramm Einheimischen Ziegenkäse
50 Gramm Frische Kresse

Zubereitung

Das Kaninchenfilet salzen und mit Estragon im heißen Öl braten. Für die Soße muss man die Sahne mit dem Ziegenkäse einkochen lassen, solange bis sie zu einer Creme wird. Auf einem Teller mit frischer Kresse und das feingeschnittene Filet mit der Soße servieren.

Kaninchenfilet mit Zwetschgen

Zutaten

500	Gramm	Zwetschgen
3	Essl.	Rohrzucker
4	Essl.	Apfelessig
200	ml	Apfelwein
1/2	Teel.	Zimtpulver
1	Prise	Nelkenpulver
50	Gramm	Kalte Butter
		Salz
		Pfeffer
20	Gramm	Bratbutter
150	Gramm	Eierschwämme geputzt
600	Gramm	Kaninchenfilet
2	Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Zwetschgen halbieren und entsteinen. Den Zucker in einem Kochtopf karamellisieren, mit dem Essig und dem Apfelwein ablöschen, köcheln, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Mit Zimt- und Nelkenpulver würzen. Die Zwetschgen in der Sauce bei schwacher Hitze ein paar Minuten köcheln, mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Die Sauce auf 2 Esslöffeln Flüssigkeit einkochen lassen. Nach und nach die Butter in Stückchen einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwetschgen wieder beifügen.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Zuerst die Pilze darin kräftig anbraten und zu den Zwetschgen geben. Danach die mit Salz und Pfeffer gewürzten Kaninchenfilets rundum fünf Minuten braten.

Die Kaninchenfilets aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit dem Zwetschgen-Pilz-Ragout und der Sauce umgeben. Mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Kaninchenfilets auf Gorgonzolasoße

Zutaten

1	Becher	DR.OETKER Creme Fraiche
1		Fenchel mit Grün
1	Pack.	BUITONI Gnocchi
50	Gramm	Gorgonzola
200	Gramm	Kaninchenrücken
2		Nektarinen
1	Schale	Pilzmischung
4		Schalotten
2		Strauchtomaten

Zubereitung

Den Kaninchenrücken filetieren, würzen, in Olivenöl anbraten und ziehen lassen. Den Fenchel schneiden, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, Nektarinspalten unterrühren und ziehen lassen. Für die Soße die übrigen Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, leicht würzen und gezupften Gorgonzola mit einschmelzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Pinot noir Glen Carlou/Klapmuts/Paarl aus Südafrika

Kaninchenfilets im Blätterteig

Zutaten

4	Kaninchenrückenfilets
2	Pack. Blätterteig
2	Bund Kerbel
300	Gramm Champignons
1/2	Zitrone den Saft davon
1	Zwiebel
	Butter
	Salz
	Weißer Pfeffer
2	Eidotter zum Bestreichen

FÜR DIE ROTWEINSCHALOTTENSA

10	Schalotten
1	Teel. Honig
1	Zweig Thymian
40	ml Creme de Cassis
300	ml Kräftiger Rotwein
1/2	Teel. Kartoffelmehl

Zubereitung

Die geputzten Champignons hacken, 1 ½ Bund Kerbel sowie wie die Zwiebel fein schneiden. Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in wenig Butter rundum kurz braten. Herausnehmen und beiseite stellen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Zwiebeln und Champignons darin anbraten, mit Zitronensaft würzen. So lange braten, bis alle Flüssigkeit in der Pfanne komplett verkocht ist. Zuletzt mit Salz, Pfeffer, gehacktem Kerbel würzen. Die Schalotten schälen und in 3 mm-Würfel. In einer Pfanne mit dem Creme de Cassis, Thymian, Rotwein und ein Honig auf ein Drittel einkochen. Das Kartoffelmehl mit etwas Wasser verrühren, die Rotweinschalotten damit binden.

Blätterteig aufrollen, etwa die Hälfte der Fläche ½ cm-dick mit der Champignonmasse bestreichen. Kaninchenfilet darauf legen und den Teig einschlagen. Die Ränder und den Blätterteig selbst mit Eidotter bestreichen. 8-10 Minuten im vorgeheizten Rohr goldgelb backen. Zum Anrichten quer anschneiden, mit der Sauce und dem restlichen Kerbel garnieren.

Kaninchenfilets im Lauchmantel

Zutaten

4		Kaninchenfilets
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Butter
2		Lauchstengel

		FARCE
100	Gramm	Rohes Krevettenfleisch
		Gekühlt
100	ml	Halbrahm angefroren

		ZUM DÄMPFEN/SAUCE
200	ml	Bouillon
3	Essl.	Japanische Sojasauce
8	Essl.	Sake
1/2	Essl.	Maisstärke
2	Prisen	Currypulver
2	Prisen	Ingwerpulver

Zubereitung

Die Filets salzen, pfeffern, in der Butter schnell anbraten und auskühlen lassen.

Den Lauch rüsten, längs halbieren, waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken. In einzelne Blätter zerlegen und trockentupfen.

Für die Farce das gekühlte Krevettenfleisch zerkleinern, salzen, pfeffern und pürieren. Den angefrorenen Rahm unterziehen.

Für jedes Filet die gleiche Anzahl Lauchblätter auf Folie auslegen. Mit der Farce bestreichen, die Kaninchenfilets darin fest einrollen.

Die Bouillon mit der Sojasauce und dem Sake aufkochen, die Filets in einen Siebaufsatz legen und über Dampf 12 bis 16 Minuten garen. Die Filets warmstellen. Die Kochflüssigkeit um die Hälfte einkochen. Die Maisstärke mit wenig Wasser anrühren, in die Sauce geben und kochen, bis diese gebunden ist. Mit Salz, Curry und Ingwer abschmecken.

Die Filets zusammen mit der Sauce anrichten.

Kaninchenfilets in Rotwein Pochiert mit Steinpilzen

Zutaten

4 Kaninchenfilets
Salz, Pfeffer

FÜR DEN GEWÜRZTEN
ROTWEIN

1 Ltr. Kräftiger Rotwein
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfefferkörner
Wacholderbeeren,
Lorbeerblatt

FÜR DIE STEINPILZE

400 Gramm Frische Steinpilze
2 Essl. Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 Essl. Gehackte Kräuter
(Petersilie, Thymian,
Rosmarin,
Salbei)

FÜR DIE SAUCE

120 ml Kaninchenjus oder dunkler
Kalbsfond
3 Essl. Rotweinreduktion
20 Gramm Kalte Butter

FÜR DIE
KARTOFFELBLINIS

110 Gramm Mehliges Kartoffel
1 Ei
30 Gramm Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Butterschmalz zum Braten

Zubereitung

Den Rotwein mit den Gewürzen auf die Hälfte einkochen. Kaninchenfilets salzen und pfeffern, im gewürzten Wein langsam gar ziehen lassen. Das dauert etwa 5 Minuten. Die Steinpilze sauber putzen, blättrig schneiden und in Olivenöl langsam anbraten. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern würzen. Für die Sauce Kaninchenjus kurz einkochen, 3 EL vom gewürzten Rotwein mitkochen. Sauce mit kalten Butterflocken montieren.

Für die Blinis Kartoffel waschen und in der Schale im Ofen schön weich backen. Mit einem Löffel aus der Schale schaben und durch ein Sieb passieren. Für die Rezeptur werden dann die fertig passierten Kartoffel abgewogen. Ei und Crème fraîche begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kleine Häufchen formen, in Butterschmalz anbraten und unter dem Backofengrill bräunen lassen, wenden und sofort anrichten und servieren.

Kaninchenfilets mit den Steinpilzen, der Sauce und den Kartoffelblinis dekorativ anrichten.

Kaninchenfilets mit Fenchel-Paprikagemüse

Zutaten

2		Ausgelöste Kaninchenrücken (= 4 Rückenfilets)
		Salz
		Rosmarin
		Pflanzenöl zum Braten
1		Karotte
1	klein.	Stück Sellerie
1		Zwiebel
20	Gramm	Butter
62	ml	Weißwein
1/2		

FÜR DAS FENCHEL-PAPRIKAGEMÜS

2	klein.	Fenchel
1		Roter Paprika
1		Gelber Paprika
1	Teel.	Honig
1	Zweig	Rosmarin
125	ml	Obers
1/2	Teel.	Zitronensaft
2	Essl.	Weißwein
40	Gramm	Butter
		Salz

dazugeben. Das Röstgemüse vom Kaninchen mit etwas Weißwein und Wasser ablöschen und durchkochen. Fleisch nochmals kurz im Saft erwärmen. Saft mit kalter Butter binden.

Gemüse in die Tellermitte legen, Fleisch schräg in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten.

Zubereitung

Sellerie, Karotte schälen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebel ebenfalls feinkwürfelig schneiden. Kaninchenfilets salzen, in einer Pfanne in etwas Öl rundum anbraten. Karotte, Sellerie, Zwiebel und Rosmarin zum Fleisch geben. Fleisch noch etwa 5 Minuten braten lassen, dann aus der Pfanne geben und warm abgedeckt rasten lassen. Fenchel waschen, halbieren, das Fenchelgrün aufheben. Mit einem kleinen Messer die äußeren groben Fäden des Fenchels abziehen. Fenchel in kleine Würfel schneiden. Paprika halbieren, Kerngehäuse herausnehmen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Hälfte der Butter zergehen lassen. Paprika und Fenchel kurz anschwitzen. Honig, Rosmarin, Zitronensaft, Weißwein und Obers dazugeben, einige Minuten dünsten lassen (der Fenchel muss weich sein).

Erst jetzt das Gemüse salzen. Kalte Butter einrühren, gehacktes Fenchelgrün

Kaninchenfilets mit Schwarzwälder Schinken

Zutaten

8		Schwarzwälder
4		Kaninchenfilets
		Öl
200	Gramm	Sahne
		Pfeffer
		Salz
1		Zitronenschale
200	ml	Rotwein
3	Essl.	Preiselbeeren
		Spicknadeln

Zubereitung

Filets pfeffern und salzen, mit den Schwarzwälder-Schinken-Scheiben umwickeln und mit den Spicknadeln zustecken. In einer Pfanne in Öl von allen Seiten gut anbraten. Dann herausnehmen und warm stellen.

Den Fond mit dem Rotwein ablösen und einkochen lassen, bis nur noch 2 EL Flüssigkeit vorhanden sind, dann die Sahne hinzufügen und erneut reduzieren, bis die Sauce sämiger wird.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Preiselbeeren und geriebene Zitronenschale hinzufügen. Die Filets wieder in die Sauce geben und ca. 10 Minuten bei kleinster Flamme ziehen lassen.

Die Filets von den Spicknadeln befreien, auf angewärmte Teller legen und mit der Sauce überziehen.

Kaninchenfilets und Spargeln an Safransauce

Zutaten

500	Gramm	Kaninchenfilets
50	Gramm	Haselnüsse grob gehackt
20	Gramm	Butter
2	Essl.	Haselnussöl
200	Gramm	Camargue-Reis oder Anderer Vollreis
400	ml	Wasser
12		Feine weiße Spargeln
12		Feine grüne Spargel
30	Gramm	Butter
1		Schalotte fein geschnitten
4		Wirsingblätter

SAFRANSAUCE

100	ml	Noilly Prat Safranfäden
200	ml	Rahm Salz Pfeffer

Zubereitung

Reis im Wasser aufkochen. Bei schwacher Hitze 30 bis 40 Minuten garen. Nach zwanzig Minuten mit wenig Salz würzen. Reis ohne Deckel zehn Minuten auf der ausgeschalteten Herdplatte trocknen lassen. Mit einer Gabel lockern.

Spargeln kochen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Kaninchenfilets in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischscheiben in den gehackten Nüssen wenden. Butter und Haselnussöl erhitzen. Filets bei starker Hitze beidseitig je 2 bis 3 Minuten braten. Warm stellen.

In der Fleischpfanne restliche Butter schmelzen. Schalotten und Spargeln

beifügen. Erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spargeln warm stellen.

Für die Safransauce den Fleischfond mit dem Wermut ablöschen. Auf die Hälfte reduzieren. Zusammen mit dem Rahm und den Safranfäden in die Pfanne zurückgeben. Zu einer dickflüssigen Sauce einköcheln lassen. Abschmecken.

Wirsing 2 bis 3 Minuten blanchieren. Würzen. Reis unter Beigabe von wenig Wasser zugedeckt erwärmen. Auf vorgewärmte Tellern den Reis mondsichelförmig anrichten. Wirsingblatt auf der unteren Tellerhälfte platzieren. Spargeln und Kaninchenfilet auf dem Blatt anrichten. Safransauce zwischen den Reis und das Spargelgericht geben.

Kaninchenfricassee mit Mandeln

Zutaten

1	kg	Kaninchenragout
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Bratbutter
1		Lorbeerblatt
1		Nelke
750	ml	Weißwein
2		Zwiebeln gehackt
1	Essl.	Butter
100	Gramm	Mandeln gerieben
200	Gramm	Halbrahm
2	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

Fleisch würzen, in Bratbutter goldgelb anbraten. Fett abgießen. Lorbeer und Nelke beifügen, mit Weißwein ablöschen und zugedeckt 1 Stunde schmoren.

Zwiebeln in Butter dünsten, Mandeln beigegeben, Rahm dazugießen. Mit 1 dl der Kochflüssigkeit (Menge bezogen auf 4 servings) aufkochen.

Kaninchenstücke aus dem Fond nehmen, warm stellen. Fond und Mandelsauce vermischen, aufkochen. Kaninchen zur Sauce geben, weitere 10 Minuten kochen.

Fricassee abschmecken, anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Kaninchenfrikassee mit Rotwein und Backpflaumen

Zutaten

- 1 Junges Kaninchen (1,5-2 kg)
- 150 Gramm Kleine Zwiebeln
- 150 Gramm Durchwachsener Speck
- 50 Gramm Butter
- 2 Essl. Weizenmehl
- 500 ml Dunkler Rotwein (Cahors)
- 1 Bund Gemischte Küchenkräuter -
(Petersilie, Kerbel) Salz
Pfeffer 1 Lorbeerblatt
- 250 Gramm Möhren
- 200 Gramm Eingeweichte
Backpflaumen 1
Eigelb
- 3 Essl. Creme fraiche (Civet de
Lapin au vin rouge et
Aux pruneaux)

Zubereitung

Das Kaninchen abspülen und in mundgerechte Stücke zerhacken.

Die Zwiebeln schälen und den Speck würfeln. Die Zwiebeln mit den Speckwürfeln in der heißen Butter goldgelb anbraten lassen und anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Kaninchenteile im Speckfett anbraten. Mit Mehl bestäuben und dem Wein übergießen. Küchenkräuter abspülen, trockentupfen, hacken, zusammen mit Zwiebeln und Speck zum Kaninchen geben, salzen und pfeffern und das Lorbeerblatt hinzufügen. Bei mäßiger Hitze 2 Stunden garen lassen. Die Möhren putzen, waschen, in Scheiben schneiden und zum Kaninchen geben. 30 Minuten weiter garen lassen.

Kurz vor Kochzeitende die abgetropften Backpflaumen zum Fleisch geben. Fleisch und Gemüse in eine vorgewärmte Schüssel legen. Die Sauce mit dem in Creme fraiche verrührten Eigelb binden und zum Fleisch geben. Vorsichtig erwärmen. Nicht mehr kochen lassen. Dazu Pellkartoffeln servieren.

Kaninchengeschnetzeltes in Biersauce

Zutaten

- 1 Pack. Blätterteig
- 1 Schale Heidelbeeren
- 150 Gramm Kaninchenkeule
- 1 Flasche Kriek
- 1 Pack. Paranusskerne
- 1 Knolle Sellerie
- 1 Becher Quark (Bio-Wertkost)
- 1 Bund Rucola

Zubereitung

Kaninchenfleisch vom Knochen lösen und klein schnetzeln, in Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Kriek, Knoblauch, Bratenfond und Estragon einkochen. Sellerie schälen, klein würfeln in Sahne köcheln, später pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pestosauce aus kleingeschnittenen Rucola, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl mixen. Selleriepüree in die Mitte eines Tellers setzen, das Geschnetzelte mit der Pestosauce darumherum drapieren.

Kaninchengeschnetzeltes mit Salbei und Tomate

Zutaten

- 2 Schalotten
- 2 Tomaten
- 1 groß. Oder 2 kl Kaninchenrücken
(evtl. mit Leber und Niere)
- 1/2 Bund Salbei, gehackt
- 40 ml Geflügelbrühe
- 20 ml Sahne
- 1 Essl. Butterflöckchen, kalt
- 1 groß. Thymianzweig, evtl.
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Schalotten halbieren und in feine Scheiben schneiden. Tomaten häuten, achteln und entkernen. Den Kaninchenrücken in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne mit heißem Olivenöl die Fleischscheiben von beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In der Fleischpfanne die Schalotten anbraten, Salbei und Tomaten dazugeben und alles durchschwenken. Mit Geflügelbrühe ablöschen, Sahne zufügen und abschmecken. Die Sauce mit kalter Butter binden. Das Fleisch wieder in die Sauce geben und anrichten.

Die Kaninchenleber würfeln, die Nieren putzen und auf einen Thymianzweig spießen und auf jeder Seite 3 Minuten in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Den Innereispiß zum Geschnetzelten reichen.

Dazu passen sehr gut Bandnudeln.

Kaninchengröstl mit Honigkraut von Gelben Rüben

Zutaten

FÜR DIE PFEFFERSAUCE	
1	Teel. Öl
1	Teel. Schwarze Pfefferkörner Grob geschrotet
2	Essl. Weißwein
1	Teel. Weißer Portwein
150	ml Hühnerbrühe
2	Essl. Sahne

FÜR DAS HONIGKRAUT	
1/2	Zwiebel
4	mittl. Karotten
10	Gramm Butter
	Salz
	Etwas Koriander gemahlen
2	Teel. Waldhonig
	Etwas Zitronensaft
1	Essl. Petersilie gehackt

FÜR DAS GRÖSTL	
2	Kaninchenrückensfilets A 100 g ausgelöst Küchenfertig gewogen Schwarze Pfefferkörner Salz Piment grob gemahlen
1	Teel. Öl
10	Gramm Butter
1	Teel. Rosmarinnadeln feingehackt

Zubereitung

Für die Pfeffersauce das Öl in Sauteuse (16 cm Durchmesser) erhitzen und die Pfefferkörner darin anrösten. Mit Wein und Portwein ablöschen und mit Hühnerbrühe aufgießen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann die Sahne dazugeben und sämig einkochen lassen.

Für das Honigkraut die geschälte Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Karotten schälen und entweder in feine Julienne schneiden oder grob raspeln. 10 g Butter in einer Stielkasserolle von 24 cm Durchmesser zerlassen und erst die Zwiebelwürfel, dann die Karotten darin andünsten. Mit Salz und frisch gemahlenem Koriander würzen, den Honig unterrühren und unter Schwenken der Kasserolle bissfest garen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Gröstl die Kaninchenfilets in Scheiben schneiden und mit Salz und Piment würzen. Eine Pfanne erhitzen, das Öl hineingießen und das Fleisch darin anbraten. Butter und die gehackten Rosmarinnadeln dazugeben und kurz durchschwenken.

Die Pfeffersauce unter das Honigkraut ziehen und mit dem Gröstl auf zwei vorgewärmte Teller verteilen.

Kalorien pro Person ca. 430.

Weintipp:

Das zarte Kaninchenfleisch bekommt durch das mit Honig und Koriander gewürzte Kraut von gelben Rüben eine süßlich-würzige Note, und deshalb ist ein milder und gerbstoff- sowie säurearmer Rotwein, mit einer dezenten Mandelnote, das richtige Getränk. Wir haben uns für einen feinaromatischen Südtiroler Kalterer See, classico superiore, entschieden.

Info über Kaninchen:

Kaninchenfleisch ist ein besonders mageres Fleisch, dass vor allem durch die Einflüsse der mediterranen Küche bei uns allmählich immer mehr Anhänger findet. Es ist wesentlich preiswerter als Kalbfleisch aber genauso mager und sehr fein im Geschmack. Das Fleisch von Wildkaninchen ist wesentlich aromatischer wie das Fleisch von Zuchtkaninchen, deren Fleisch ähnlich wie Hühnerfleisch schmeckt.

Kaninchengulasch mit Kräutern

Zutaten

600	Gramm	Suppengrün
275	Gramm	Zwiebeln
8		Kaninchenkeulen a 250 g
		Salz
		Weißer Pfeffer f.a.d.M.
110	Gramm	Butter
300	ml	Marsala ital. Dessertwein
2	Zweige	Rosmarin
5	Zweige	Thymian
1	Bund	Petersilie
1/2	Ltr.	Trockener Weißwein
1,2	Ltr.	Geflügelfond selbstgekocht Oder aus dem Glas
100	Gramm	Getrocknete Tomaten in Öl
200	Gramm	Kapernäpfel
250	Gramm	Rosa Champignons
200	Gramm	Schwarze Oliven
200	Gramm	Grüne Oliven mit Stein
20	Gramm	Speisestärke

Je ein Zweig Rosmarin, Thymian und Petersilie dazugeben. Mit Weißwein und Geflügelfond auffüllen, so dass die Keulen knapp mit Flüssigkeit bedeckt sind. Salzen, pfeffern und aufkochen.

Die Keulen im geschlossenen Topf bei milder Hitze 75 Minuten leise kochen lassen.

Das Öl von den getrockneten Tomaten abstreifen und die Tomaten in zwei bis drei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Stielansätze von den Kapernäpfeln abschneiden. Die Champignons putzen. Die Oliven abtropfen lassen.

Die Kaninchenkeulen nach Ende der Garzeit aus dem Fond nehmen. Den Fond auf die Hälfte einkochen, dann durch ein sehr feines Sieb gießen und nochmal aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter den Fond rühren. Champignons, Kapernäpfel, getrocknete Tomaten und Oliven dazugeben und zehn Minuten leise kochen lassen. Eventuell nachwürzen.

Das Kaninchenfleisch in möglichst großen Stücken von den Knochen lösen. Die restlichen Kräuter grob hacken. Das Fleisch in den Weinfond geben und kurz erhitzen. Zum Schluss die Kräuter untermischen. Dazu passt Baguette.

Zubereitung

Das Suppengrün waschen, putzen und kleinschneiden. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln.

Die Kaninchenkeulen salzen und pfeffern. Jeweils 30 g Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und jeweils vier Keulen darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun anbraten. Die Keulen aus der Pfanne nehmen, den Bratensatz mit je 4 El Marsala ablöschen und beiseite stellen.

Die Zwiebeln und das Suppengrün in einem Topf in der restlichen Butter goldbraun anrösten. Den Marsala aus der Pfanne und den restlichen Marsala dazugießen und fast einkochen lassen. Die Kaninchenkeulen in den Topf legen.

Kaninchenkeule 'Vino Rosso'

Zutaten

100	Gramm	Bacon
100	Gramm	Fontinakäse
200	Gramm	Kaninchenkeule
100	Gramm	Pinienkerne
2		Tomaten
400	Gramm	Rinderfond
1		Wirsing

Zubereitung

Die Kaninchenkeule auslösen, das Fleisch in Öl anbraten und zum Weitergaren bei 200 °C in den Ofen geben. Rotwein reduzieren lassen, die Kaninchenknochen mit hineingeben und durchziehen lassen. Die Knochen wieder entfernen, das Fruchtfleisch der Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rest der Tomaten kleinwürfeln, mit gewürfelten Bacon und den Pinienkernen in Butter anrösten. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rest des Wirsings mit Sahne, Butter, Salz, Pfeffer und Baconwürfeln vermengen und köcheln lassen. Die Rotweinsauce mit Butter aufmontieren auf einen Teller geben, das Kaninchen und den Wirsing dauebergeben. Die Pinienkerne mit Tomate obendrüber geben.

Kaninchenkeule an Maronen-Tomaten und Kartoffelpüree

Zutaten

1		Birne
1		Avocado
1	Pack.	SCHWARTAU Haselnüsse : - geraspelt
150	Gramm	Kaninchenkeule
2		Kartoffeln
1	Schale	Kirschtomaten
1	Schale	Maronen
50	Gramm	Parmesan
1		Papaya
3		Schalotten

Zubereitung

Die Kaninchenkeule würzen, in Olivenöl anbraten, Schalottenscheiben dazugeben und im Ofen garziehen lassen. Im Salzwasserbad blanchierte Kartoffelscheiben pürieren, mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern und am Tellerrand mit einem Spritzbeutel aufdressieren. Die Maronen in Zucker karamelisieren, mit Wasser ablöschen und die Halbierten Kirschtomaten unterrühren.

Kaninchenkeule auf Rahmwurzeln mit Pflaumensosse

Zutaten

1		Chili rot
1	Bund	Feldsalat
1		Kaninchenschenkel
1	Pack.	Kokosflocken
1	Bund	Möhren
1	Becher	Pflaumenmus
1	Schale	Pfifferlinge
1		Mango
3		Schwarzwurzeln
2		Zwiebeln

Zubereitung

Den Kaninchenschenkel vom Knochen auslösen, würzen, in Olivenöl scharf anbraten, einige Zwiebelwürfel dazugeben, mit Rotwein Ablöschen, einköcheln und mit Pflaumenmus verfeinern. Die geschälten Schwarzwurzeln in Stifte schneiden, in Brühe garkochen, Mit Sahne, Salz und Pfeffer verfeinern, die übrigen geraspelten Möhren dazugeben, einkochen, nachschmecken und mit kalt Angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit der Chilischote garnieren.

Kaninchenkeule in Rosmarinsauce und Macaire-Kartoffeln

Zutaten

2		Kaninchenkeulen, a 200 g
1		Zwiebel
200	Gramm	Wurzelgemüse Sellerie, Möhre, Porree
2		Tomaten
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Senf, mittelscharf
1		Rosmarinzweig
30	ml	Öl
300	ml	Fond, braun
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenkeulen von beiden Seiten braun anbraten. Das Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch würfeln und mit anbraten.

Jetzt die Tomaten in achtel Stücke schneiden und zugeben und mit anbraten lassen. Danach den Rosmarinzweig dazugeben und mit etwas Fond angießen. Alles für ca. 40 Minuten in den Ofen geben und bei ca. 170 Grad garen. Die Keulen öfters drehen und mit Fond übergießen. Wenn die Keulen weich sind, herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce evtl. noch reduzieren lassen, danach durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage schmecken Rosenkohl und Serviettenknödel. Macaire-Kartoffeln :

Rohe Kartoffeln nach Belieben schälen und kochen, abschütten und kurz abkühlen lassen. Anschließend durchpassieren. Einige Butterstückchen, etwas Salz und Muskat unter die noch heiße Kartoffelmasse geben. Zusätzlich gebratenen Speck und Zwiebelwürfel, sowie gehackte Petersilie begeben.

Auf bemehlter Fläche zu Walzen formen und auskühlen lassen. Später in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in schwach gefetteter Pfanne beidseitig goldgelb formen

Kaninchenkeule mit Champignons und Kartoffeln

Zutaten

KANINCHENKASSEROLLE	
4	Kaninchenkeulen
1/2	Gemüsezwiebel in Streifen
1/4	Grüne Paprikaschote
1/4	Gelbe Paprikaschote
1/4	Rote Paprikaschote
	Salz und Pfeffer
1	Essl. Oregano
1	Essl. Thymian
1	Essl. Süßer Paprika
1	Essl. Scharfer Paprika
4	Lorbeerblätter
3	Essl. Knoblauch,gehackt
4	Essl. Krause Petersilie,gehackt
4	Blätter Basilikum, gehackt
1/2	Ltr. Weißwein
1/4	Ltr. Wasser
4	Essl. Olivenöl

Zubereitung

Die Zutaten für die Kaninchenkasserolle in der angegebenen Reihenfolge in einen großen flachen Topf geben und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag mit Alufolie bedecken und für 90 bis 120 Minuten in den 180 Grad heißen Ofen geben.

Unterdessen die Kartoffeln schälen, grob würfeln und frittieren. Die Champignons in Scheiben schneiden.

Die gegarten Kaninchenkeulen halbieren, auf 4 Teller (besser Portionsformen aus Ton) verteilen, die Champignonscheiben dazu geben, nun die Sauce mit dem Gemüse darüber gießen. Alles mit den frittierten Kartoffeln bedecken und mit etwas Chilisauce würzen.

AUSSERDEM

500	Gramm	Festkochende Kartoffeln
250	Gramm	Champignons
4	Essl.	Scharfe Chilisauce (Salsa)

Kaninchenkeule mit Grobem Senf und Quittinessig, auf Herbstgemüse Geschmort

Zutaten

4		Perlzwiebeln
1		Karotte
150	Gramm	Kohlrabi
4	klein.	Navetten (kleine Rüben)
100	Gramm	Blumenkohl
250	Gramm	Kartoffeln, fest kochend
2		Kaninchenkeulen
2	Essl.	Grober Meaux-Senf
1	Essl.	Quittengelee
100	ml	Quittinessig
100	ml	Weißwein
500	ml	Heller Kalbs- oder Geflügelfond
2	Teel.	Speisestärke
100	Gramm	Kalte Butter
1/2	Bund	Blattpetersilie
1		Knoblauchzehe
100	Gramm	Steinpilze, in Scheiben Geschnitten Salz, Pfeffer Olivenöl

Zubereitung

Gemüse und Kartoffeln putzen bzw. schälen und Karotte, Kohlrabi, Kartoffeln und Blumenkohl in grobe Stücke bzw. Würfel schneiden, Navetten vierteln.

Kaninchenkeulen salzen, pfeffern. In einem Schmortopf mit Olivenöl die Keulen rundherum anbraten. Herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen.

Gemüse und Kartoffeln in den Schmortopf geben. Von allen Seiten anrösten. Senf und Quittengelee einrühren. Mit Quittinessig und Weißwein ablöschen. Kalbs- oder Geflügelfond angießen. Aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die angebratenen Kaninchenkeulen wieder einlegen und zugedeckt bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 50-60

Minuten schmoren lassen. Keulen gelegentlich wenden, am Ende der Garzeit herausnehmen, warm stellen.

Gemüse und Fond aufkochen, mit in etwas Fond angerührter Speisestärke binden. Kalte Butter einrühren. Petersilie und Knoblauch zusammen hacken, Mischung dazugeben.

Steinpilze in 2 EL Olivenöl goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kaninchenkeulen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Gemüse und Sauce anlegen. Mit Steinpilzen garnieren.

Kaninchenkeule mit Morchel-Soße und Grünem Gemüse

Zutaten

		STALLHAS'
4		Kaninchenkeulen
4		Schalotten
4		Knoblauchzehen
		Olivenöl
40	Gramm	Butter
		Thymian
		Rosmarin
12	klein.	Gekochte Kartoffeln (La Ratte/Grenaille)
		Salz, schwarzer Pfeffer

		SOSSE
30	Gramm	Getrocknete Morcheln
20	ml	Trockener Sherry
80	ml	Weißwein
2		Schalotten
20	Gramm	Butter
200	ml	Kaninchenfond (ersatzweise Geflügel/Gemüse)
100	ml	Sahne
1	Essl.	Estragon Senf

		GEMÜSEBEET
200	Gramm	Spinat
8		Frühlingszwiebeln
8	Stangen	Grüner Spargel
200	Gramm	Kaiserschoten
		Zucker, Salz, Pfeffer
		Olivenöl
20	Gramm	Butter

Zubereitung

Ein größeres, zahmes Hauskaninchen mit zartem, hellem fettarmem Fleisch hört auf den Namen Stallhase. Die köstlichen Keulen vom Stallhasen kocht Frank Seimetz zusammen mit einer Morchelsoße und grünem Gemüse. Das Ganze ist eine filigrane Delikatesse, die sich lohnt nachzukochen.

Falls vorhanden von der Kaninchenkeule den Schlußknochen und den Oberschenkelknochen auslösen (besser vom Metzger machen lassen wir zeigen es). Backofen auf 180 Grad vorheizen. 4 EL Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und die Keulen darin rundherum anbraten. Währenddessen die Schalotten und den Knoblauch pellen, aber ganz lassen. Wenig Wasser aufkochen. Die Schalotten darin garen. Dies dauert etwa 10 Minuten. Kaninchen aus der Pfanne nehmen, in ein passendes Ofengeschirr legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In die gebrauchte Kaninchenpfanne die diagonal halbierten Kartoffeln mit Butter, Schalotten, Knoblauch und Kräuter in die Pfanne geben und kurz sautieren. Alles zu den Kaninchen geben und 11 bis 15 Minuten (je nach Größe der Keulen) in den Ofen schieben.

Die getrockneten Morcheln in Sherry und Weißwein für mehrere Stunden marinieren. Füße der Morcheln sehr fein schneiden, die Morchelhüte der Länge nach ein bis zweimal durch schneiden. Fein geschnittene Schalotten mit den fein gehackten Morchelfüßen in der Butter ohne Farbe anschwitzen. Die Einweichflüssigkeit durch ein sehr feines Sieb oder Tuch dazugeben und mit dem Fond auffüllen. Bis zur Hälfte einkochen.

Geputztes Gemüse nacheinander in etwas kochendem Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser (am Besten mit Eiskwürfeln) abschrecken. Auf einem Küchentuch abtrocknen.

Für die Soße die Sahne zufügen und erneut reduzieren bis die Soße Konsistenz bekommt. Das Gemüse in einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Von Anfang an etwas Zucker und Brühe zufügen und glasieren. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und mit einem Stück Butter binden.

Die Soße mit einem Mixstab dem Senf und der Crème fraîche mixen und die Morchelhüte darin erwärmen.

TIPP: Wenn es die Möglichkeit gibt, daß Sie frische Morcheln bekommen, stellen Sie die Soße auf die gleiche Art und Weise her. Jedoch brauchen Sie die Morcheln nicht zu waschen, sondern nur mit einer weichen Bürste unter fließendem Wasser abzubürsten.

Kaninchenkeule aus dem Ofen nehmen. Man kann die Keulen sehr gut tranchieren, was das spätere Essen eindeutig erleichtert. Gemüse schön als Beet anrichten. Die Keule mit den Schalotten, Knoblauch und der Soße anrichten. Mit den Kräutern aus dem Ofen dekorieren.

Weinempfehlung: Riesling trocken. Dieser Wein harmoniert besonders gut zur Morchelsoße.

Kaninchenkeule mit Rosmarin-Kartoffeln

Zutaten

16	klein.	Kartoffeln
4		Kaninchenkeulen
		Salz
		Pfeffer
		Kalt gepresstes Olivenöl
		Frischer Rosmarin
6		Knoblauchzehen

Zubereitung

Die Kartoffeln in Wasser halb garen und danach schälen. Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl auf beiden Seiten anbraten. Die Kartoffeln, Rosmarin und Knoblauchzehen dazugeben. Das Ganze in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben und etwa 15 Minuten garen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Keulen mit ein paar Spritzern Olivenöl beträufeln.

Kaninchenkeulen 'Malta'

Zutaten

4	Kaninchenkeulen (küchenfertig)
	Koriander, frisch gemahlen
	Schwarzer Pfeffer, frisch Gemahlen
	Salz
5	Essl. Gutes Olivenöl
2-3	Essl. Puderzucker ca.
5	klein. Runde Zwiebeln
2	Essl. Guter Rotweinessig Piment, frisch gemahlen Zimtrinde, frisch gemahlen
1	Zitrone, unbehandelt
2	Essl. Rosinen
400	ml Guter Rotwein Gemüsebrühe (nach Bedarf)
15	Steinlose grüne Oliven
10	Kirschtomaten (gewaschen) Saucenbinder, dunkler
2	Essl. Cognac

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen. Die Zitrone heiß abwaschen, Schale am Stück dünn abschälen. Die Kaninchenkeulen waschen, trocken tupfen, mit Koriander, Pfeffer, Salz würzen. Das Olivenöl in einem Bräter mittelstark erhitzen, Kaninchenkeulen von beiden Seiten nicht zu scharf anbraten (wenn das Bratfett zu heiß ist, wird das Fleisch beim Garen trocken). Die Kaninchenkeulen aus dem Bräter nehmen, zur Seite stellen. Den Puderzucker im verbliebenen Öl schmelzen (sein Schmelzpunkt ist niedriger als der von Kristallzucker, deshalb ist nur wenig Hitze erforderlich und besteht geringere Gefahr, dass die Röststoffe zu dunkel - sprich - bitter werden), die Zwiebeln hinzufügen, leicht glasieren. Mit dem Rotweinessig ablöschen, die restlichen Gewürze (Piment, Zimt, Zitronenschale) in diesem

Sud anschwitzen, die Kaninchenkeulen wieder einlegen, den Rotwein zugießen, die Rosinen einstreuen, einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, nochmals kräftig abschmecken (das Ganze darf nicht zu süßlich sein, aber Vorsicht beim Nachsalzen: die grünen Oliven bringen später nicht nur ihr pikantes Aroma, sondern auch eine Salzfracht mit ein - also eher zu Korianderpulver, Piment, Pfeffer greifen). Alles auf ganz kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen, dabei darauf achten, dass nichts ansetzt (mit einem Löffel den Bratensatz immer wieder vom Bräterboden lösen - insbesondere unter den Keulen). Falls zuviel Flüssigkeit verdampft ist und das Ganze pampig wird, mit etwas Gemüsebrühe verdünnen. Dann Kirschtomaten und Oliven zugeben, nochmals 10 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss den in Cognac angerührten dunklen Saucenbinder (vorsichtig dosieren, weniger ist mehr) zugeben, nochmals kurz aufkochen.

Dazu passen knuspriges Stangenweißbrot oder breite Nudeln und ein frischer, grüner Salat

Kaninchenkeulen auf Fenchelgemüse

Zutaten

5		Kaninchenkeulen
1,2	kg	Fenchel
200	Gramm	Sahne
1/2	Tasse	Hühnerbrühe
18		Kapernfrüchte
		Oder 1 EL Kapern
4		Rote Chilis
		Salz
		Butterschmalz

Zubereitung

Die Keulen enthäuten, den Fenchel in Scheiben schneiden und die Briketts anbrennen. Zehn Briketts unter einen 12-Inch-Dutch-Oven schieben, die Keulen mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, salzen und auf einen Teller legen. Das Gemüse kurz anbraten, die Brühe, die Sahne, die Chilis und die Kapernfrüchte dazugeben. Die Keulen auf das Gemüse legen, mit dem Deckel verschließen, 16 Briketts darauf legen und 40 Minuten fertig dünsten. Dazu passt ein Riesling Classic.

Pfingstmenü: Gebratener Flußbarsch, Kaninchenkeulen auf Fenchelgemüse, Holunderblüten-Kücherl

Kaninchenkeulen auf geschmorten Linsen

Zutaten

100 Gramm	Durchwachsener Speck in Scheiben
6	Essl. Olivenöl
4	Kaninchenkeulen à ca. 250 g
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
400 Gramm	Bundmöhren
1	Knoblauchzehe
1	Rote Pfefferschote
100 Gramm	Backpflaumen
150 Gramm	Tellerlinsen
200 ml	Weißwein
400 ml	Gemüsebrühe
1/2 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Speck in 2 cm breite Streifen schneiden und in einem Bräter in 4 El heißem Öl knusprig braten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseite legen. Die Kaninchenkeulen im Fett rundum braun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keulen herausnehmen und den Bräter vom Herd nehmen.
2. Möhren schälen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch pellen und in feine Scheiben schneiden, Pfefferschote in feine Scheiben schneiden. Backpflaumen halbieren. 2 El Öl im Bräter erhitzen. Die Möhren mit den Linsen sowie Knoblauch und Pfefferschoten darin 2 Minuten andünsten.
3. Mit Wein und Brühe auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Backpflaumen untermengen und die Keulen einlegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) auf der zweiten Schiene von unten 30-35 Minuten garen. Umluft ist nicht empfehlenswert. Das Gericht vor dem Servieren mit grob gehackter Petersilie und den Speckstreifen bestreuen.

Zubereitungszeit: 45 min pro Person: 620 kcal.

Kaninchenkeulen in Biersauce

Zutaten

4		Kaninchenkeulen Salz, Pfeffer
1	Essl.	Mildes Paprikapulver
2	Essl.	Mehl
1	groß.	Zwiebel
1		Karotte
1	Essl.	Tomatenmark Butterfett zum Anbraten
1/2	Ltr.	Altbier
1/2	Ltr.	Kalbs-oder andere Fleischbrühe ca
2	Essl.	Marc de Gewurztraminer Oder ein anderer Tresterbranntwein

FÜR DIE GARNITUR

50	Gramm	Butter
100	Gramm	Frische Champignons Geviertelt
100	Gramm	Karotten in Würfeln Einige Kleine Zwiebeln

Zubereitung

(*) Kochen wie im Elsass

Die Kaninchenkeulen salzen und pfeffern, mit Paprikapulver bestreuen und 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend die Keulen in Mehl wenden und im heißen Butterfett von allen Seiten anbraten. Wenn sie schön braun sind, herausnehmen und auf einen Teller legen.

In dem Bratöl die klein geschnittene Zwiebel und Karotte andünsten. Das Tomatenmark dazugeben, kurz anschwitzen. Mit dem Bier und der Fleischbrühe ablöschen. Die Kaninchenkeulen wieder in den Topf geben und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit die geviertelten Champignons in Butter andünsten. Die gewürfelten Karotten und die Zwiebelchen getrennt dünsten.

Wenn die Keulen gar sind, die glasierten Karotten mit den Champignons vermischen und einige glasierte Zwiebeln hinzufügen.

Die Kaninchenkeulen auf einer Platte anrichten, in die Mitte der Platte das Gemüse legen. Den Marc in die Sauce geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Keulen gießen.

Kaninchenkeulen in Clementinen-Senf-Sauce

Zutaten

4		Kaninchenkeulen (à 200 g)
		Salz Pfeffer
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
5		Clementinen
2	Essl.	Butterschmalz
1	Teel.	Getrockneter Thymian
200	ml	Gemüsebrühe
600	Gramm	Broccoli
1	Pack.	TK-Kartoffelbällchen (450 G)
3	Essl.	Crème fraîche
1	Teel.	Mittelscharfer Senf
2	Essl.	Butter

Zubereitung

1. Fleisch kalt abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern.

2. Zwiebel, Knoblauch abziehen, fein hacken. 2 Clementinen auspressen.

3. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Kaninchenkeulen darin rundherum goldbraun anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Clementinensaft, Thymian und Brühe zufügen. Fleisch zugedeckt etwa 50 Minuten schmoren.

4. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Broccoli putzen in Röschen teilen. Dicke Stiele klein würfeln. Broccoli in Salzwasser bissfest garen.

5. Kartoffelbällchen nach Packungsangaben im Ofen bei 200 Grad (Gas:

Stufe

backen.

6. Übrige Clementinen schälen, in Spalten teilen und die Spalten längs halbieren.

7. Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Schmorflüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit Crème fraîche und Senf verrühren Die Sauce etwas einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Clementinenfilets in der Sauce erwärmen.

8. Broccoli in erhitzter Butter schwenken und mit Pfeffer würzen.

9. Fleisch mit Broccoli, Kartoffelbällchen und Sauce servieren.

Getränk: Roséwein

Kaninchenkeulen in Crème Fraîche-Sherry-Sauce

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
125	ml	Medium Sherry
125	ml	Trockener Weißwein
1		Knoblauchzehe
1	Zweig	Thymian
2		Lorbeerblätter
1/2	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
1		Schalotte, fein gewürfelt
1	Teel.	Zitronenschale, abgerieben
100	Gramm	Crème fraîche
1	Teel.	Mehlbutterm
		Meersalz
		Schwarzer Pfeffer
		Olivenöl

Zubereitung

Kaninchenkeulen salzen und pfeffern kräftig in Olivenöl anbraten und 15 Minuten weiterbraten. Mit Weißwein und Sherry ablöschen, Crème fraîche einrühren und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten pochieren. Thymian, Knoblauch, Lorbeer, Pfeffer Schalotte und Zitronenschale zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Die Sauce durch ein Sieb gegeben, kräftig aufkochen und mit Mehlbutterm andicken. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Servieren: Dazu passen z.B. Bandnudeln

Kaninchenkeulen in Estragonsauce

Zutaten

2		Hintere Kaninchenkeulen
		Je ca. 300 g
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
20	Gramm	Butter
2		Schalotten gehackt
5		Estragonblätter, frisch
1	klein.	Rote Pfefferschote, in Feine Ringe geschnitten
1	Teel.	Estragonessig
125	ml	Hühnerbrühe
100	Gramm	Crème fraîche
1	Teel.	Estragonsenf

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Butter mit den Schalotten in eine Mikrowellenform geben und in 2 Minuten bei 600 Watt glasig braten. Die Keulen und die gehackten Estragonblätter und Pfefferschotenringe dazugeben und mit Essig und Brühe begießen. Zugedeckt 5 Minuten bei 600 Watt garen. Dann den Deckel abnehmen und die Crème fraîche einrühren. Die Form erneut zudecken und in 10 bis 12 Minuten bei 360 Watt fertig garen, dabei die Keulen einmal wenden. Die Keulen herausnehmen und mit Alufolie umhüllt warmstellen. Die Sauce in 5 Minuten bei 600 Watt cremig einkochen lassen. Nach etwa 3 Minuten den Senf unterrühren.

Kaninchenkeulen in Pflaumenwein

Zutaten

4		Kaninchenkeulen (200g)
		Salz
		Pfeffer a.d.M.
400	Gramm	Pflaumen
30	Gramm	Ingwerwurzel frisch
1/2		Knoblauchknolle jung
4	mittl.	Rote Chilischoten
4	Essl.	Öl
2	Essl.	Zucker
150	ml	Pflaumenwein
		Vom Asia-Laden
4		Sternanis
50	Gramm	Pinienkerne
2		Lorbeerblätter
300	ml	Geflügelfond a.d. Glas
100	ml	Holunderbeersaft
1	Teel.	Speisestärke
1	Bund	Koriandergrün

Zubereitung

Kaninchenkeulen salzen, pfeffern. Die Pflaumen vierteln, entkernen. Den Ingwer schälen, in feine Scheiben schneiden. Vom Knoblauch die äußeren Blätter entfernen, waagrecht halbieren. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, grob zerschneiden.

Die Keulen im Öl von allen Seiten anbraten, herausnehmen. Zucker und Pflaumen in den Bräter geben, mit dem Pflaumenwein ablöschen. Ingwer, Knoblauch, Chilies, Sternanis, Pinienkerne und Lorbeer dazugeben, den Fond und den Holunderbeersaft dazugießen. Die Keulen daraufsetzen, im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) 40 Minuten schmoren. Keulen ab und zu mit dem Fond beschöpfen.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zum Schluss die Sauce damit leicht binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Koriandergrün grob hacken und vor dem Servieren darüberstreuen.

Kaninchenkeulen in Rotweinsauce

Zutaten

4		Kaninchenkeulen (à 250 g)
		Salz, Pfeffer
2	Essl.	Mehl
3	Essl.	Öl
200	Gramm	Grob gewürfeltes Suppengrün
400	ml	Rotwein
400	ml	Geflügelfond
2		Lorbeerblätter
2		Nelken
2		Wacholderbeeren
500	Gramm	Champignons
150	Gramm	Kirschtomaten
1	Zweig	Rosmarin
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenöl
75	ml	Sherry

Zubereitung

1. Kaninchenkeulen salzen und pfeffern. In Mehl wenden, abklopfen. Öl in einem Bräter erhitzen, Keulen von jeder Seite 4-5 Min. anbraten. Keulen herausnehmen und Suppengrün im Bratfett anbraten. Mit Rotwein und Fond ablöschen. Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren hinzufügen. Keulen wieder hineingeben. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Min. garen.

2. In der Zwischenzeit Pilze putzen, Stiele entfernen. Tomaten vierteln. Rosmarinnadeln abzupfen. Knoblauch pellen und fein hacken. Alles beiseite stellen.

3. Keulen herausnehmen, in Alufolie wickeln und im noch heißen Backofen warm stellen. Sauce durch ein Sieb streichen und in einem Topf auf die Hälfte reduzieren lassen.

4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Pilze und Rosmarin darin 5 Min. scharf anbraten. Mit Sherry ablöschen und einkochen lassen. Kirschtomaten und Knoblauch hinzufügen und 2 Min. mitschmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Kaninchenkeulen und der Sauce servieren. Dazu passen Tagliatelle.

Kaninchenkeulen in Wein

Zutaten

4		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
4		Kaninchenkeulen (à 200 g)
		Salz
		Pfeffer
30	Gramm	Butterschmalz
200	ml	Weißwein (z. B. Weiß- oder Grauburgunder)
200	ml	Hühnerbrühe
500	Gramm	Staudensellerie
250	Gramm	Kirschtomaten
1/2	Bund	Glatte Petersilie

Zubereitung

1. Zwiebeln so pellen, dass sie am Wurzelansatz noch zusammenhalten. Zwiebeln sechsteln. Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden. Kaninchenkeulen abspülen, trockentupfen und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin rundherum anbraten. Aus dem Bratfett nehmen, Zwiebeln darin anbraten. Keulen, Knoblauch, Weißwein und Brühe zugeben und aufkochen.

2. Im heißen Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten (Gas 3, Umluft 170 Grad) 40 Min. zugedeckt schmoren. Inzwischen den Staudensellerie putzen, etwas zartes Grün beiseite legen. Stangen in 5 cm lange Stücke schneiden, dicke Stangen dabei längs halbieren oder dritteln. Tomaten waschen und am runden Ende mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen.

3. Staudensellerie zu den Kaninchenkeulen geben und zugedeckt weitere 10-12 Min. schmoren. Tomaten zugeben und weitere 5-10 Min. schmoren. Inzwischen Selleriegrün und Petersilie hacken, über die Keulen streuen und servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Kaninchenkeulen Karamellisiert

Zutaten

2	klein.	Kaninchenkeulen
1	Zweig	Rosmarin
3		Zwiebeln
2		Schalotten
2		Knoblauchzehen
2		Karotten, gewürfelt
2		St Bleichsellerie
1	Essl.	Balsamico
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
20	ml	Zitronensaft
1	Prise	Cayennepfeffer
1/2	Essl.	Olivenöl
		Salz und Pfeffer
		Zucker

Zubereitung

Keulen pfeffern und salzen und in einem Bräter in Olivenöl rundum leicht anbraten. Grob gewürfelte Schalotten, gequetschten Knoblauch und fein gehackten Rosmarin dazu geben. Mit 1/8 l Brühe ablöschen. Karottenwürfel und Scheibchen von Stangensellerie dazugeben. Bei geschlossenem Deckel bei wenig Hitze 15 Minuten garen. Immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Nach spätestens 20 Minuten sind die Keulchen gar. Herausnehmen, Fond passieren, einkochen und mit etwas Butter binden.

Keulchen mit Zitrone beträufeln, kräftig pfeffern, auch eine Prise Cayennepfeffer darüber streuen. Die Keulchen in reichlich Zucker drücken. Mit einem Bunsenbrenner den Zucker zum karamellisieren bringen.

Servieren: Zum 'Risotto Milanese mit Goldblatt' reichen (=> extra Rezept).

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Kaninchenkeulen mit Apfel-Rotkohl

Zutaten

- 2 mittl. Zwiebeln
- 4 Kaninchenkeulen (à ca. 250 g)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 3 Essl. Butterschmalz
- 1-2 Teel. Klare Brühe
- 2 Essl. Rotwein-Essig
- 2 Essl. Honig
- 1-2 Teel. Lebkuchengewürz
- 2 mittl. Äpfel
- 1 Glas (720 ml) Rotkohl
- 125 ml Apfelsaft
- 1-2 Lorbeerblätter
- 2 Teel. Mehl ca.

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Keulen waschen und trockentupfen. Rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.
2. 2 EL Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Keulen darin von allen Seiten anbraten. Zwiebeln zufügen und kurz mitbraten. Mit ca. 1/2 l Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe, Essig, Honig und Lebkuchengewürz einrühren. Alles zugedeckt 1 1/2-13/4 Stunden schmoren.
3. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. In 1 EL heißem Butterschmalz andünsten. Rotkohl kurz mitdünsten. Apfelsaft und Lorbeer zufügen. Zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Keulen herausnehmen und warm stellen. Fond durchsieben, aufkochen und binden. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten. Dazu schmecken Kartoffelklöße.

Kaninchenkeulen mit Aprikosen und Mandeln

Zutaten

8		Getrocknete Aprikosen
100	ml	Süßer Sherry
12		Mandeln
2	Scheiben	Toastbrot
1		Schalotte, fein geschnitten
1		Ei
2		Kaninchenkeulen
2		Zwiebeln, fein geschnitten
1		Lorbeerblatt
200	ml	Hühnerbrühe
20	ml	Sahne
		Salz, Pfeffer
		Öl zum Anbraten

Zubereitung

Die Aprikosen in ca. 100 ml Sherry 1 Stunde lang einweichen. Dann 2 Aprikosen klein schneiden, 4 Mandeln grob hacken und das Toastbrot zerreiben.

Die fein geschnittene Schalotte in einer Pfanne mit Öl anschwitzen, die gehackten Mandeln und klein geschnittene Aprikosen dazugeben. Alles in eine Schüssel umfüllen und geriebenes Brot und Ei untermischen. mit Salz und Pfeffer die Masse abschmecken.

Von den Kaninchenkeulen den oberen Knochen auslösen und hier die Füllung platzieren. Die gefüllten Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten anbraten. Dann die fein geschnittenen Zwiebeln zugeben und anschwitzen. Restliche Mandeln, Aprikosen und das Lorbeerblatt zugeben und mit 4 cl Sherry ablöschen. mit Brühe auffüllen und 45 Minuten schmoren lassen. Dann die Keulen herausnehmen, die Sauce mit Sahne verfeinern und abschmecken.

Die gefüllten Keulen mit der Sauce anrichten. Dazu passen sehr gut Bandnudeln.

Kaninchenkeulen mit Kapern und Oliven

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
		Salz
		Pfeffer
1		Möhre
1		St Staudensellerie
2		Schalotten
2		Knoblauchzehen
4	Essl.	Olivenöl
100	ml	Trockener Weißwein
300	ml	Hühnerbrühe
16		Grüne Oliven
2	Essl.	Kapern
2-3	Essl.	Crème fraîche
1-2	Teel.	Mittelscharfer Senf

Zubereitung

1. Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Möhre, den Sellerie, die Schalotten und den Knoblauch putzen und klein würfeln. Die Oliven halbieren.
2. Die Kaninchenkeulen im Öl goldbraun anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Die Gemüse in das Bratfett geben und unter Rühren anschmoren. Leicht salzen und pfeffern. Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen.
3. Die Kaninchenkeulen auf das Gemüse legen und etwas Hühnerbrühe angießen. Zugedeckt 30 Min. sanft schmoren. Nach und nach die restliche Brühe dazugeben.
4. Die Soße abseihen und zurück zum Fleisch geben. Die Oliven und Kapern zugeben und weitere 15 Min. schmoren.
5. Wenn das Fleisch mürbe ist, die Crème fraîche einrühren. Die Sauce mit dem Senf, Salz und Pfeffer zurückhaltend abschmecken.

Beilage : gebutterte Tagliatelle.

Anmerkung : Da wir gerne viel Soße haben, haben wir das Rezept für 2 Leuts mit 2 Kaninchenkeulen, aber der vollen Soßenmenge gemacht . Es schmeckte außerordentlich gut.

Kaninchenkeulen mit Pfifferlingsauce

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
		Salz Pfeffer adM
1	Teel.	Korianderpulver
1	Teel.	Geschrotete Wacholderbeeren
1	Essl.	Rosmarin
2	Essl.	Pflanzenfett
1		Zwiebel
2		Karotten
1	Stück	Sellerie
2	Essl.	Tomatenmark
4	Essl.	Mehl
1/2	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Gemüse- oder Wildbrühe
2		Lorbeerblätter
200	Gramm	FrISChe Pfifferlinge
4	Scheiben	Frühstücksspeck

Zubereitung

Die küchenfertigen Kaninchenkeulen unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer, Korianderpulver, Wacholder und Rosmarin kräftig würzen. Das Pflanzenfett in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin anbraten. Die Zwiebel, die Karotten und den Sellerie putzen, in feine Würfel schneiden, zum Fleisch geben und mitbraten.

Das Tomatenmark unterrühren, mit dem Mehl bestäuben, mit Rotwein und Gemüse- oder Wildbrühe auffüllen. Die Lorbeerblätter in die Sauce legen und im auf 180-220°C vorgeheizten Backofen 75-90 Minuten garen.

Die Kaninchenkeulen nach Garende aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce anschließend durch ein feines Küchensieb passieren und erneut erhitzen.

Die Pfifferlinge putzen, je nach Bedarf klein schneiden, in die Sauce geben und 6-8 Minuten bei starker Hitze kochen.

Den Frühstücksspeck scharf braten.

Die Kaninchenkeulen anrichten, mit der Sauce überziehen, mit je einer Scheibe Frühstücksspeck belegen und mit Preiselbeerkompott und Speckbohnen servieren.

Kaninchenkeulen mit Rotweinschalotten

Zutaten

500	Gramm	Schalotten
30	Gramm	Schwarze Oliven entsteint
30	Gramm	Grüne Oliven entsteint
2	Essl.	Mandelblättchen
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
1	Teel.	Korianderkörner
1	Teel.	Ganzer Kreuzkümmel
4		Kaninchenkeulen a 150 g -- küchenfertig Salz
5	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Puderzucker
2		Knoblauchzehen
4		Pimentkörner
4		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Zimtstange
1	klein.	Stück Orangenschale
1	klein.	Stück Zitronenschale
1	Essl.	Rotweinessig
50	ml	Roter Portwein
100	ml	Geflügelbrühe
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig
50	Gramm	Rosinen
250	Gramm	Kirschtomaten
50	Gramm	Kalte Butterflöckchen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150°C vorheizen. Die Schalotten schälen und halbieren, Oliven halbieren oder vierteln. Die Mandelblättchen in einer unbeschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Die Pfeffer und Korianderkörner und den Kreuzkümmel in eine Gewürzmühle füllen. Kaninchenkeulen waschen und trockentupfen, salzen und aus der Mühle würzen.

2. In einem Bräter 3 EL Olivenöl erhitzen, Kaninchenkeulen darin rundherum anbraten und im Ofen etwa 1 Stunde garen.

3. In einer Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren lassen. Die Schalotten mit dem ungeschälten Knoblauch und dem restlichen Olivenöl hinzufügen und glasig andünsten. Pimentkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Zimtstange, Orangen- und Zitronenschale hinzufügen. Mit Rotweinessig, Portwein und Rotwein ablöschen und die Geflügelbrühe angießen. Mit dem Thymian- und Rosmarinzweig und den Rosinen nach

30 Minuten vor Garzeitende mit den Oliven untermischen.

4. Pimentkörner, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Zimtstange, Orangen und Zitronenschale, ungeschälte Knoblauchzehen und die Kräuterzweige entfernen. Die Kaninchenkeulen aus dem Bräter nehmen. Schmorgemüse und Sauce in ein feines Sieb gießen. Die Butter zur Sauce geben und unterschlagen.

5. Je eine Kaninchenkeule mit etwas Schmorgemüse und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Kaninchenkeulen mit Senfsauce

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
4	Essl.	Scharfer Senf O. mittelscharf Evtl. die Hälfte mehr
80	Gramm	Butter Salz Pfeffer
200	Gramm	Creme fraiche

Zubereitung

Backofen auf 200 oC vorheizen.

Kaninchenkeulen, falls nötig, häuten, in Stücke schneiden und großzügig mit Senf einstreichen.

Butter schmelzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kaninchenkeulen in einen Bräter legen, mit der flüssigen Butter übergießen, für 35 Minuten in den Backofen schieben. den Bräter für die Hälfte der Garzeit verschlossen halten, um ein Austrocknen des Fleisches zu verhindern.

Deckel vom Topf nehmen, Fleisch häufig mit Bratensud begießen und zu Ende garen.

Bratfond einkochen lassen, mit Creme fraiche binden, so dass eine sämige Sauce entsteht. Das Gericht sehr heiß auftragen.

Getränkeempfehlung: Weißer Graves aus Bordeaux oder Sauvignon aus dem Friaul.

Schwierigkeitsgrad: Einfach, Preisstufe: Nicht teuer

Tip: Bei diesem Rezept weder mit Senf noch mit Butter sparen. Das Fleisch soll zart sein und pikant schmecken.

Kaninchenkeulen mit Weißem Pfeffer

Zutaten

- 1,2 kg Frühlingsswiebeln
- 250 Gramm Speck, durchwachsen
- 2 klein. Knoblauchzehen
- 8 Kaninchenkeulen (a ca 150 g)
- Salz
- 40 Gramm Butterschmalz
- 4 Essl. Weißer Pfeffer gestoßen
- 70 Gramm Butter
- Weißer Pfeffer a. d. M.
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Die Frühlingsswiebeln waschen, putzen und die hellen Teile in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Den Speck in ca. 3 cm lange Stifte schneiden. Den Knoblauch pellen und fein würfeln. Die Kaninchenkeulen mit Salz würzen. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen. Die Kaninchenkeulen hineinlegen und bei mittlerer Hitze etwa 35-40 Minuten rundherum knusprig braten. 5 Minuten vor Bratzeitende den gestoßenen weißen Pfeffer und den Knoblauch untermischen und die Hälfte der Butter dazugeben. Inzwischen die Speckstifte in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Dann die restliche Butter und die Frühlingsswiebeln dazugeben. Mit Salz und Zucker würzen. Geschlossen ca. 6 Minuten dünsten. Das Frühlingsswiebelgemüse mit den Kaninchenkeulen im Bräter servieren. Dazu passt ein Kräuter-Kartoffelpüree.

Kaninchenkeulen mit Wildem Schnittlauch

Zutaten

2		Kaninchenkeulen
1	Bund	Wurzelgemüse
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Wilder Schnittlauch oder Schnittlauch
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
125	ml	Weißwein
2	Essl.	Feine Karotten- und Lauchwürfel
125	ml	Sahne
1	Teel.	Mehl
		Flüssige Butter
		Salz
		Oliveneröl

Zubereitung

Die Zwiebeln und das Wurzelgemüse grob würfeln. Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Zwiebeln und dem Wurzelgemüse in Olivenöl anrösten.

Zubereitung: Kurz danach den zerdrückten Knoblauch hinzugeben. Mit Fleischbrühe und Weißwein ablöschen und 15 Min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Dann die Karotten- und Lauchwürfel und die Sahne dazugeben.

Das Mehl mit etwas flüssiger Butter vermischen und damit die Sauce andicken. Auf kleinem Feuer, bei geschlossenem Deckel nochmals 20 Min. garen. Kurz vor dem Anrichten mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben, kurz aufkochen und anrichten.

Kaninchenkeulenschnitzel mit Rahmigen Pom-Pom Blanc

Zutaten

4		Kaninchenkeulen (*)
200	Gramm	Igelstachelbartpilz Pom-Pom In feine Streifen
2	Essl.	Feine Zwiebelwürfel
4	Essl.	Doppelrahm
1	Teel.	Pilzpulver
2	Essl.	Petersilie fein gehackt Butter Öl

Zubereitung

Die Kaninchenschnitzel (*) werden in der heißen Pfanne auf beiden Seiten angebraten (durch das Klopfen sind sie relativ schnell durchgegart), ca. 8 - 10 Minuten.

Für den rahmigen Pilz werden die Zwiebeln in einem Butter-Öl-Gemisch angebraten, der Pilz hinzugegeben, mit Salz, Pfeffer und Pilzpulver gewürzt, bei geschlossenem Deckel (bis der Pilz Wasser gezogen hat), ankochen lassen, wenn das Wasser aus dem Pilz herausgekocht ist, Deckel weg, mit Doppelrahm aufgefüllt, mit Salz, Pfeffer gewürzt, am Schluss mit frisch gehackter Petersilie verfeinert.

Dazu passen hervorragend Spätzle oder Nudeln.

(*) die Kaninchenkeulen werden ausgelöst, von Sehnen befreit, zwischen Klarsicht-Folie fein geklopft, mit Kräutern der Provence, Knoblauch, Olivenöl mariniert, mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Kaninchenmaultaschen in Petersilienwurzelnage

Zutaten

KANINCHENHACKFLEISCH

400	Gramm	Kaninchenkeule
100	Gramm	Dörrfleisch
2	Essl.	Schalottenwürfel
1	Essl.	Knoblauch, gehackt
30	Gramm	Butter
120	Gramm	Lauchwürfel
1		Altbackenes Brötchen, Gewürfelt und in warmer Milch eingeweicht
1		Ei
1/2	Essl.	Rosmarinnadeln, gehackt
1/2	Essl.	Thymianblättchen
		Salz, Pfeffer

NUDELTEIG

200	Gramm	Mehl
150	Gramm	Hartweizengrieß
		Salz
3		Eier
1	Essl.	Olivenöl
		Salz
2	Essl.	Wasser, evtl.
		Mehl zum Bearbeiten
2		Eigelbe zum Bestreichen
20	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer

PETERSILIENWURZELNAGE

600	Gramm	Petersilienwurzeln
1	Essl.	Schalottenwürfel
1/2	Essl.	Knoblauch, gehackt
30	Gramm	Butter

100	ml	Weißwein
200	ml	Geflügelfond
		Salz, Pfeffer
30	Gramm	Kalte Butter
		Salz
		Chili a. d. Gewürzmühle
1	Essl.	Petersilie, gehackt

GARNITUR

Grün von Petersilienwurzel

Zubereitung

Kaninchenhackfleisch: Die Keulen auslösen und das Kaninchen- und Dörrfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Schalottenwürfel und den Knoblauch in der Butter anschwitzen. Die Lauchwürfel zugeben, kurz durchschwenken. Das Gemüse zu dem Hackfleisch geben. Die eingeweichten Brötchenwürfel zufügen. Das Ei, den gehackten Rosmarin und die Thymianblättchen begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Nudelteig: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Danach den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Eine Teigplatte flach auflegen. Das Mehl 'abkehren' und mit Eigelb bestreichen.

Das Kaninchenhackfleisch mit einem Eisportionierer gleichmäßig darauf verteilen. Eine zweite Teigplatte darauflegen und mit den Fingern gut verschließen. Mit einem Ausstecher rund oder eckig zu Maultaschen ausstechen.

Die Maultaschen nun in reichlich kochendem Salzwasser langsam garziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Maultaschen darin anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilienwurzelnage: Die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalottenwürfel und den Knoblauch in der Butter anschwitzen, die Petersilienwurzel begeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas kochen und danach ziehen lassen. Die kalten Butterwürfel einrühren und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie unterheben.

Die Maultaschen mit der Petersilienwurzelnage in Suppenteller anrichten und mit dem Grün der Petersilienwurzeln garnieren.

Kaninchenpastete nach Bauernart

Zutaten

- 1 Wildkaninchen mit Innereien
- 225 Gramm Geräucherter Speck, Durchwachsen
- 225 Gramm Geräucherter Speck, Fett
- 1 Essl. (gestrichen) Semmelbrösel
- 1 Essl. Getrocknete Kräuter, (Thymian, Majoran, Salbei, Lorbeer, Sarrille oder Bergbohnenkraut)
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, Frisch gemahlen
- 2 Eier
- 2 Essl. Cognac
- 1 Bund Petersilie

ZUM VERZIEREN

Lorbeerblätter

Wacholderbeeren

Zubereitung

Zutaten für 6-8 Personen. Bei dieser französischen >>Pate de champagne<< spielen Kräuter und Gewürze eine wichtige Rolle. Sie machen aus dem einfachen bäuerlichen Gericht eine Spezialität, mit der Sie auch vor anspruchsvollen Gästen bestehen.

Das Kaninchenfleisch mit einem spitzen Messer von den Knochen lösen. Das Fleisch und die Innereien waschen und trockentupfen, mit dem elektrischen Fleischhacker zerkleinern und in eine Schüssel geben. Den durchwachsenen Speck kleinschneiden, vom fetten Speck ein paar dünne Scheiben zurücklassen, um den Boden der Pastetenform zu bedecken, den Rest ebenfalls kleinschneiden. Die Speckwürfel zu dem Gehackten geben. Die Semmelbrösel, die Kräuter und Gewürze, die Eier und den Cognac zugeben. Die Petersilie hacken und ebenfalls hinzugeben. Das Ganze gut durchkneten. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die Pastetenform mit den

Speckscheiben auslegen. Den Fleischteig in die Form geben. Ein gebuttertes Pergamentpapier auf die Massen legen. Den Deckel aufsetzen. Die Pastetenform in die mit Wasser gefüllte Fettpfanne des vorgeheizten Backofen stellen. Sobald das Wasser kocht, den Ofen auf etwa 220 Grad zurückschalten. Nach etwa 2 Stunden ist die Pastete gar. Nun den Deckel der Form abheben, auf das Pergamentpapier ein Küchenbrett und darauf ein Gewicht (Stein) legen, damit das Fett aus der Pastete gedrückt wird. Die Pastete kühl stellen und frühestens am nächsten Tag, mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren verziert, servieren.

Das passt dazu: Französisches Stangenweißbrot, eventuell ein grüner Salat, falls kein Hauptgericht danach serviert wird. Als Getränk ein Ros' oder leichter Rotwein.

Alle Wildinnereien sollten Sie gut häuten und gründlich von Fett und Röhren befreien, dann in Milch oder Beize legen (vor allem die Leber) oder wässern (die Nieren), eventuell auch spicken (immer das Herz). Man bereitet sie dann wie die Innereien von Schlachttieren zu, also gebraten mit Speck, Zwiebeln, Äpfeln, mit Wein- oder Rahmsauce, als Spießchen oder Füllung für Omelettes und Pastetchen. Da sie sehr fettarm sind, sollte man mit Speck nicht sparen. Hirschleber zum Beispiel wird immer gespickt. Häufiger als die Innereien von Schalenoder Ballenwild erhält man die von Wildgeflügel. Man verwendet sie für Fleischfarcen zur Füllung des Geflügels, für Pasteten oder aparte kleine Pfannengerichte.

Kaninchenpfanne mit Wirsingbällchen

Zutaten

100	Gramm	Blutwurst
1	Schale	Champignons
1		Honigmelone
1		Kaninchenkeule
1	Stange	Lauch
3		Kartoffeln
1	Schale	Kirschen
1	Tafel	NESTLE Schokolade Weiß
1		Wirsing

Zubereitung

Die Kaninchenkeule vom Knochen trennen, würzen, in Olivenöl anbraten, etwas Tomatenmark dazugeben und mit Weißwein ablöschen, den übrigen geschnittenen Lauch und gewürfelte Champignons einrühren, mit Sahne auffüllen, ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige schöne Wirsingblätter entstielen und im Salzwasserbad blanchieren. Den übrigen Wirsing in feine Streifen schneiden, in Butter, Salz und Pfeffer anbraten, mit etwas Brühe ablöschen und in die blanchierten Wirsingblätter füllen.

Kaninchenpfeffer mit Trockenpflaumen

Zutaten

1		Kaninchen zirka 1, 4 kg In Ragoutstücke zerteilt
<hr/>		
		BEIZE
500	ml	Trockener Weißwein
200	ml	Rotweinessig
1		Lorbeerblatt
3		Pfefferkörner zerdrückt
3		Wacholderbeeren zerdrückt
<hr/>		
		FÜR DAS FLEISCH
250	Gramm	Getrocknete Pflaumen Ohne Stein
200	ml	Rotwein
100	Gramm	Speckwürfeli
1	Essl.	Erdnussöl
150	Gramm	Schalotten Oder kleine Zwiebeln
150	ml	Beize
100	ml	Wasser
150	Gramm	Kleine, frische Champignons Pfeffer Paprika Salz
1	Teel.	Maizena eventuell lassen.

Zubereitung

Die Kaninchenteile in eine große Schüssel geben. Weißwein mit dem Essig mischen, über das Fleisch gießen, Gewürze zufügen. Die Schüssel zudecken und an einem kühlen Ort mindestens 24 Stunden stehen lassen.

Am Zubereitungstag die Pflaumen in ein Pfännchen geben, Rotwein zugießen, aufkochen lassen, Pfanne vom Herd nehmen, abkühlen lassen, Pflaumen herausnehmen. Rotweinsud behalten.

Schalotten schälen, größere halbieren. Die Speckwürfeli in einer großen Pfanne anbraten, herausnehmen.

Die Kaninchenteile aus der Marinade nehmen, trockentupfen (die angegebene Menge Beize behalten), und portionsweise im Speckfett und Erdnussöl kräftig anbraten. Schalotten zufügen, kurz andämpfen. Fleisch zurück in Pfanne geben, mit der Beize, dem Rotweinsud (von den Pflaumen) und Wasser ablöschen. Das Ragout halb zugedeckt zirka 40 Minuten schmoren lassen.

Unterdessen die Champignons putzen, zusammen mit den Pflaumen zum Gericht geben und weitere zehn Minuten schmoren lassen.

Das Gericht abschmecken. Wenn die Sauce zu dünn ist, mit Maizena (in etwas kaltem Wasser anrühren) binden.

Für 2 Personen: Die Zubereitung einer kleineren Menge wäre zu aufwendig. Die Hälfte des fertigen Gerichts kann aber problemlos tiefgekühlt werden.

Kaninchenpiccata auf Portulaksalat

Zutaten

150 Gramm Portulak
2 Knoblauchzehen
50 Gramm Speckwürfelchen
3 Essl. Weißweinessig
1/2 Teel. Senf
3 Essl. Olivenöl (1) +/-
Salz
Pfeffer
2 Kaninchenrücken o.
Knochen
2 Essl. Mehl
2 Eier
2 Essl. Rahm
50 Gramm Rezenter Bergkäse
4 Zweige Thymian
50 ml Olivenöl (2) +/-

Zubereitung

Den Portulak erlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.

In einer Bratpfanne die Speckwürfelchen ohne Fettzugabe knusprig rösten.

Knoblauch beifügen und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen. Alles mit dem Senf und dem Öl in eine Schüssel geben und zu einer sämigen Sauce verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kaninchenrücken je in 6 Scheiben schneiden und diese unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz leicht flach klopfen.

In einem Suppenteller das Mehl bereitstellen. In einem zweiten Teller die Eier und den Rahm verquirlen. Den Käse fein reiben und mit den Thymianblättchen untermischen. Mit Pfeffer würzen. Die Kaninchenfilets zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann durch die Käsemasse ziehen. Im Olivenöl auf mittlerem Feuer auf beiden Seiten etwa 1 1/2 Minuten goldgelb braten.

Zum Anrichten den Portulak locker auf Tellern verteilen und mit Specksauce beträufeln. Die gebratenen Kaninchenpiccata darauf geben und sofort servieren.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Rezeptzutaten halbieren.

1 Person: Kalbfleischmedaillon verwenden, da Kaninchenrücken nur am Stück erhältlich sind.

Tipp & Trick:

Kaninchenrücken

Verlangen Sie beim Metzger unbedingt jungen Kaninchenrücken, damit das Fleisch nur ganz kurz gebraten werden muss. Und lassen Sie sich von ihm das Fleisch am besten gleich herrichten: Fleisch auslösen, beide Rückenfilets mitsamt Brustlappen fest zusammenrollen und in schöne Medaillons schneiden.

Kaninchenragout

Zutaten

3		Kaninchen a 1,4 kg
<hr/>		
		FOND
150	Gramm	Sellerieknolle
150	Gramm	Möhren
160	Gramm	Zwiebeln
150	Gramm	Porree
4	Essl.	Öl
1	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
3	Zweige	Thymian
4		Nelken
		Salz
3	Ltr.	Wasser
<hr/>		
		RAGOUT
30	Gramm	Getrocknete Steinpilze
300	ml	Wasser
150	Gramm	Perlzwiebeln ersatzweise Schalotten
6		Junge Knoblauchzehen
700	Gramm	Spitzkohl
800	Gramm	Kohlrabi
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
100	Gramm	Butter (1)
20	Gramm	Butter (2)
30	Gramm	Mehl
250	ml	Schlagsahne
1		Unbehandelte Zitrone
4	Stiele	Minze
2	Essl.	Speisestärke anpassen

Zubereitung

Die Kaninchen zerteilen, entbeinen und entfetten. Das ergibt insgesamt 1,5 kg Kaninchenfleisch: 6 entbeinte Vorderläufe, 6 entbeinte Keulen, 6 Rücken und Filets,

6 Nieren, 6 Leberstücke. Die Knochen (ohne Kopf) kleinhacken: Es ergibt etwa 1,8 kg.

Für den Fond das Gemüse putzen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse und Kaninchenknochen darin anbraten. Mit Pfefferkörner, Lorbeer, Thymian und Nelken würzen. Mit Wasser auffüllen: Die Knochen sollen vollständig bedeckt sein. Etwas salzen und bei milder Hitze 1-1,5 Stunden kochen lassen. Dann durch ein Tuch in einen anderen Topf gießen und beiseite stellen.

Für das Ragout die Steinpilze 30 Minuten im Wasser einweichen. Durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, die Steinpilze gut abtropfen lassen und das Wasser auffangen. Die Pilze grob hacken. Die Perlzwiebeln und den Knoblauch pellen. Den Spitzkohl putzen und waschen, die Blätter in 2-3 cm große Rauten schneiden.

Den Kohlrabi schälen und vierteln, die Viertel nochmals dritteln. Spitzkohlrauten und Kohlrabi nacheinander bissfest in Salzwasser blanchieren (der Kohlrabi braucht 3-4, der Spitzkohl 2-3 Minuten), abschrecken und abtropfen lassen.

Das Kaninchenfleisch (bis auf Leber und Nieren) in etwa 3 cm große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Butter (1) in einem großen Topf zerlassen. Kaninchenstücke, Steinpilze, Perlzwiebeln und Knoblauchzehen darin anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit 1,2 l vom Kaninchenfond auffüllen. Den Steinpilzfond und die Sahne dazugießen und 40 Minuten bei milder Hitze und halb geöffnetem Topf leise kochen lassen.

Die Zitronenschale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Minzeblätter von den Stielen zupfen, einige zum Dekorieren beiseite legen, die anderen in feine Streifen schneiden. Leber und Nieren pfeffern und in der restlichen Butter (2) anbraten.

Nach 40 Minuten den Spitzkohl, den Kohlrabi, die Leber und die Nieren zum Ragout geben und nochmals 5-10 Minuten garen. Die Stärke in etwas kaltem Wasser auflösen und das Ragout damit binden.

Vor dem Servieren das Kaninchenragout mit Salz, grobem Pfeffer, Zitronenschale, 2-3 Esslöffel Zitronensaft und den feingeschnittenen Minzeblättern würzen. Vorm Servieren mit einigen Minzeblättern garnieren.

Kaninchenragout a L'öl de Perdrix

Zutaten

4	Essl.	Mehl
1	Teel.	Salz
1/2		Pfeffer
		Bratbutter zum Anbraten
1	kg	Kaninchenragout
1/4		Champignons in Vierteln
500	Gramm	Zweigelein Thymian
5		Öl de Perdrix Rose-
200	ml	Wein
200	ml	Fertig-Kalbsfond oder
		Fleischbouillon
		Salz nach Bedarf
1		Geräucherter
		Bauernschinken a ca.
		75g,
		In feinen
		Streifen
1	Teel.	Thymianblättchen

Zubereitung

Mehl, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller mischen.

Bratbutter in einem Brattopf heiß werden lassen. Fleisch portionenweise im gewürzten Mehl wenden und bei mittlerer Hitze ca. zehn Minuten anbraten, herausnehmen.

Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben. Champignons und Thymian ca.3 Min.anbraten. Wein dazugießen, auf die Hälfte einköcheln. Fond dazugießen, Fleisch wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. eine Stunde schmoren.

Thymianzweige herausnehmen, Sauce salzen.

		KNOBLAUCH-	Schinkenstreifen in einer beschichteten
		KARTOFFELN	Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig
800	Gramm	Mehlig kochende	braten, mit den Thymianblättchen über das
		Kartoffeln	Kaninchenragout verteilen.
		In Würfeln	
4		Knoblauchzehen	Knoblauch-Kartoffeln Kartoffeln und
		geschält	Knoblauchzehen im siedenden Salzwasser
		Salzwasser siedend	ca. zwanzig Minuten weich kochen.
100	ml	Kochflüssigkeit	Wasser bis auf ca. 1 dl abgießen.
50	Gramm	Butter oder Margarine	Kartoffeln und Knoblauch mit der
		Salz nach Bedarf	Kochflüssigkeit und der Butter mit einem

den Schwingbesen des Handrührgerätes grob pürieren.

Kartoffeln salzen, mit dem Kaninchenragout auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Kaninchenragout an Polenta

Zutaten

3		Chicoree
2		Bananen
1		Kaninchenkeule
1	Pack.	Kokosraspel
1	Pack.	Polenta
1		Panettone klein
100	Gramm	Salami
250	Gramm	Ricotta
1	groß.	Zwiebel

Zubereitung

Die Kaninchenkeule vom Knochen lösen, würfeln, würzen und mit den übrigen Zwiebelwürfeln scharf in Olivenöl anbraten. Das angebratene Kaninchenragout mit Tomatenmark verfeinern, mit Rotwein ablöschen, eine Knoblauchzehe einrühren und mit frischem Basilikum, Kümmel, Thymian, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta in heißer Milch garen, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Form füllen, im Ofen garen, auf einen flachen Teller stürzen und mit etwas Olivenöl einstreichen. Das Kaninchenragout um die Polenta anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

Kaninchenragout auf Edelpilzen

Zutaten

200	Gramm	Grünkohl gefroren
1		Kaninchenkeule
1		Löwenzahnblätter
1		Pilzmischung
50	Gramm	Parmesan
1		Passionsfrucht
100	Gramm	Walnüsse
4		Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer
		Butter
		Kräuter, getrocknet
		Olivenöl
		Tomatenmark
		Fett zum Fritieren

Zubereitung

Zubereitung: Den Grünkohl in etwas Wasser auftauen. Die Kaninchenkeule auslösen parieren, in grobe Stücke schneiden, in tiefem Fett fritieren und abtropfen lassen.

Kräuter kleinschneiden und mit drei gepreßten Knoblauchzehen, weicher Butter, getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer pürieren. Die Pilze in Scheiben schneiden und mit einer gewürfelten Knoblauchzehe und Olivenöl anbraten. Den Löwenzahn putzen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark würzen. Die Passionsfrucht halbieren, und das Fuchtfleisch zu den Pilzen geben. Die Walnüsse mit Olivenöl, Salz, dem Parmesan und drei Löffeln Grünkohl zu einer Art Pesto pürieren.

Das Pilzragout auf einen Teller geben. Das Fleisch mit der Kräuterbutter darauflegen und mit der Sauce umranden.

Kaninchenragout auf Schalottengemüse

Zutaten

		Olivenöl zum Braten
1,2	kg	Kaninchen in Ragoutstücken
10		Lorbeerblätter
1	Teel.	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
400	Gramm	Schalotten, geschält und Halbiert
2	mittl.	Rüebli, geviertelt
2		Knoblauchzehen, geviertelt
200	ml	Weißwein
200	ml	Fleischbouillon
2		Bratbeutel
180	ml	Rahm
1	Essl.	Senf

GARNITUR

1		Thymianzweig
	Einige	Lorbeerblätter
	Einige	Oliven

Knoblauch kurz anbraten, herausnehmen, zum Fleisch geben, leicht abkühlen. Wein und Bouillon in die Bratpfanne gießen, Bratsatz auflösen, aufkochen und würzen. Gemüse, Fleisch und Lorbeerblätter in beiden Bratbeuteln verteilen, Flüssigkeit zugeben. Die Beutel gut verschließen, nebeneinander auf ein Backblech legen, oben etwa 6x einstecken (siehe Gebrauchsanweisung).

Etwa 30 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens schmoren, Fleisch herausnehmen.

Bei beiden Bratbeuteln eine Ecke abschneiden. Flüssigkeit in Pfanne sieben, zur Hälfte einkochen. Rahm mit dem Senf mischen, dazugießen, aufkochen. Fleisch begeben, zugedeckt beiseite stellen.

Bratbeutel aufschneiden, Lorbeerblätter entfernen. Gemüse auf vorgewärmte Teller geben. Kaninchenragout darauf verteilen, garnieren. Sauce separat zum Fleisch reichen.

Zubereitung

Menü-Vorschlag: - Cicorino-rosso-Salat mit Knoblauch-Croutons - Kaninchenragout auf Schalottengemüse - Pommes duchesse mit Oliven (siehe separates Rezept) - Grand-Manier-Pudding mit caramelisierter Apfelsauce (siehe separates Rezept).

Für den Salat Cicorino-rosso in Schnitze schneiden, mit einer kräftigen Salatsauce und mit in Knoblauchbutter gerösteten Toastbrotwürfelchen (Croutons) mischen.

Öl in der Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise mit den Lorbeerblättern unter gelegentlichem Wenden rundum kräftig anbraten, würzen, herausnehmen. Evt. etwas Öl begeben, Schalotten, Rüebli und

Kaninchenragout in Aprikosen-Biersauce

Zutaten

1	kg	Kaninchenfleisch
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Frühstücksspeck
		Gewürfelt
2		Zwiebeln gewürfelt
500	ml	Weizenbier
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
1		Zitrone den Saft davon
66 2/3	ml	Aprikosenkonfitüre
2	Essl.	Grober Gewürzsenf
2	Teel.	Instant-Bratensauce
1	Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Das Kaninchenfleisch unter Wasser abspülen, mit Küchenkrepp trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Speck kross ausbraten, Kaninchenfleisch darin 5 Minuten langsam hellbraun braten, Zwiebeln zugeben und eine Minute weiterbraten. Hälfte des Bieres zugießen, Pfefferkörner und Lorbeerblatt zufügen und bei geöffnetem Topf die Flüssigkeit einkochen lassen. Mit restlichem Bier ablöschen und nun zugedeckt bei geringer Hitzezufuhr in etwa 50 Minuten garschmoren.

Unter das Ragout zuletzt Zitronensaft, Aprikosenkonfitüre, Senf und Saucenpulver geben, einmal aufkochen und abschmecken.

Dazu rohe Kartoffelklöße und Rosenkohl.

Kaninchenragout in Rotwein mit Backpflaumen (Bretagne)

Zutaten

1		Junges Kaninchen A 1.2 bis 1.5 kg
1	Ltr.	Milch zum Einlegen Salz Pfeffer
125	Gramm	Entsteinte Backpflaumen
200	ml	Cognac
2		Schalotten gewürfelt
1		Knoblauchzehe zerdrückt
100	Gramm	Durchwachsener Speck Klein gewürfelt
1	Essl.	Öl
1	Essl.	Butter
1		Thymianzweig
500	ml	Rotwein
200	Gramm	Karotten in Scheiben
125	ml	Doppelrahm
2	Teel.	Mehl

eine Stunde köcheln lassen.

Die Karotten zugeben und weitere 20 Minuten garen. Kaninchenteile herausnehmen und warm stellen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Dann die Einweichbrühe samt Backpflaumen zugießen. Doppelrahm mit Mehl verrühren, hineingeben und noch fünf Minuten köcheln lassen.

Die Kaninchenteile wieder in die Sauce tun und servieren.

Zubereitung

Das Kaninchen in Stücke schneiden.
Über Nacht in Milch einlegen.

Am nächsten Tag trockentupfen, salzen und pfeffern. Die Backpflaumen in der Hälfte vom Cognac einlegen.

Das Öl erhitzen, Butter und Speck zugeben und anbraten. Die Speckwürfel mit einer Schaumlöffel herausnehmen. Die Kaninchenstücke von allen Seiten gut anbraten. Schalotten und Knoblauch zugeben, Thymianblätter von den Stielen streifen und zufügen. Zwei bis drei Minuten unter Rühren weiterbraten. Mit dem restlichen Cognac übergießen und flambieren. Speck wieder zugeben, mit Rotwein ablöschen und zugedeckt etwa

Kaninchenragout mit Dicken Bohnen und Jungem Knoblauch

Zutaten

30 Gramm	Butter
15 Gramm	Mehl
1	kg Kaninchenkeulen
	Salz, weißer Pfeffer (aus der Mühle)
1	Essl. Öl
1	klein. Bund Suppengrün
1	Zwiebel
5-6	Junge Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
3	Gewürnelken
1	Teel. Weiße Pfefferkörner
2	Wacholderbeeren
200	ml Weißwein (trocken)
600	ml Geflügelfond (aus dem Glas)
1/2	Zitrone (unbehandelt)
2,4	kg Dicke Bohnen (in der Schale) ersatzweise
600 Gramm	TK-Bohnen
1/2	Bund Bohnenkraut

Zubereitung

1. 15 g Butter und das Mehl gründlich zu Mehlbutter verkneten, zu einer Kugel formen und ins Gefrierfach stellen. Die Kaninchenkeulen kalt abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kaninchenkeulen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten.

2. Inzwischen das Suppengrün putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel pellen und würfeln. Knoblauch pellen. Angebratene Kaninchenkeulen aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen. Suppengrün und Zwiebelwürfel, Knoblauch, Lorbeerblätter, Nelken, Pfefferkörner und Wacholderbeeren in die Pfanne geben und unter Wenden anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit

verdampft ist. Mit Fond ablöschen, Flüssigkeit aufkochen lassen und anschließend mit Gemüsewürfeln und Gewürzen in einen großen Bräter geben. Die Kaninchenkeulen und die in Stücke geschnittene 1/2 Zitrone darauflegen und zugedeckt 1 Stunde, 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Die Kaninchenkeulen dabei einmal umdrehen.

3. Inzwischen die Bohnen pelen. Die Kerne 1 Minute in Wasser blanchieren, abschrecken und aus den Häuten pellen. Das Bohnenkraut von den Stielen zupfen. Nach Ende der Garzeit die Kaninchenkeulen aus dem Sud nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch in groben Stücken von den Knochen schneiden. Den Sud durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und um 1/3 reduzieren. Die Mehlbutter grob hacken und in die kochende Sauce rühren, bis sie bindet. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Die Fleischstücke, die Bohnenkerne und das Bohnenkraut in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze 7 Minuten zugedeckt erwärmen. Das Ragout zusammen mit Schmand-Kartoffelpüree servieren.

Kaninchenragout mit Kräutern

Zutaten

1		Kaninchen (in Ragoutstücken)
		Salz, Pfeffer
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Marsala italienischer Süßwein
2	Essl.	Pinienkerne
6	Essl.	Olivenöl
1		Zwiebel fein gehackt
1		Karotte: in Rädchen Geschnitten
1		Stangensellerie in Streifen geschnitten
1		Knoblauchzehe gepresst
2		Nelken
1		Lorbeerblatt
4	Zweige	Basilikum
2	Bund	Petersilie
4		Oregano-Zweige
4		Rosmarin-Zweige
8		Thymian-Zweige
2		Salbei-Zweige
1/4	Ltr.	Trockener Rotwein
4	Essl.	Rotweinessig

Zubereitung

(*) Basilikum

4 EL Öl erhitzen, die Zwiebel darin andämpfen, die restlichen Gemüse und die Hälfte der Kräuterzweige begeben. Zugedeckt einige Minuten dämpfen. Mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen. Zugedeckt 1/2 Stunde köcheln lassen. Auskühlen, abseihen, die Marinade über das Fleisch geben. Zugedeckt 24 Stunden stehen lassen. Gelegentlich umrühren. Das Fleisch auf Küchenpapier trocken tupfen. 2 EL Öl erhitzen. Die Fleischstücke portionsweise darin anbraten, würzen. Auf kleinem Feuer weiterbraten. Die restlichen Gewürzkräuter dazulegen. Mit etwas Marinade angießen. Zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 3/4 bis 1 Stunde garen, dabei immer wieder etwas Marinade begeben.

Die garen Fleischstücke auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.

Zum Bratenfond Fleischbrühe und Butter geben, einige Minuten köcheln lassen, eventuell nachwürzen. Marsala und Pinienkerne untermischen und nochmals aufkochen lassen. Die Sauce über das Fleisch gießen und servieren.

Kaninchenragout mit Kürbis

Zutaten

400 Gramm Kaninchenfleisch gemischt
2 Zwiebeln
4 Tomaten
200 Gramm Kürbisfleisch
2 Lorbeerblätter
3 Essl. Öl
1/4 Ltr. Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten überbrühen, abziehen, vierteln. Kürbisfleisch grob würfeln. Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln andünsten, Kaninchenstücke zugeben, rundum scharf anbraten.

Tomaten, Kürbisfleisch, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer untermischen. Alles 5 Minuten weiterbraten. Dann mit Brühe aufgießen und 40 Minuten im geschlossenen Bratentopf schmoren. Dabei öfter umrühren und evtl. noch etwas Gemüsebrühe zugeben.

Kaninchenragout mit Lauch

Zutaten

600	Gramm	Kaninchenfilet
1		Knoblauchzehe geschnitten
2		Schalotten
		Kräuter Salbei, Thymian
		Rosmarin, Majoran
2	Essl.	Olivenöl
100	ml	Weißwein
100	ml	Demi-Glace evtl. mehr
		Leicht gebundene
		Bratensauce
300	Gramm	Abgekochte Lauchstreifen

Zubereitung

Das Kaninchenfilet in Würfel schneiden, in Olivenöl anbraten Knoblauch und Schalotten begeben, kurz mitdünsten, mit Weißwein und dem Demi-Glace ablöschen. Den Lauch dazugeben und bei leichter Hitze fertigkochen.

Serviertip: auf einem Beet von frisch sautierten Eierschwämmchen anrichten. Mit gebratenen Kartoffeln servieren.

Kaninchenragout mit Maronensosse im Kohlrabischälchen

Zutaten

1	Schale	Blattspinat
1		Ananas
1	Becher	Frischkäse
		: - Exquisa
2		Kaninchenfilets
1		Kohlrabi
1	Pack.	Kürbiskerne
1	Dose	Maronen
1		Peperoni rot
1		Zwiebel

Zubereitung

Die Kaninchenfilets parrieren, in Würfel schneiden, würzen, mit einigen Zwiebelwürfeln und den Kürbiskernen in Olivenöl anschwitzen und einem Schuss Balsamico ablöschen. Für die Soße Rotwein und Sahne reduzieren, die Maronen unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, ziehen lassen und mit dem Kaninchenragout vermischen. Den Kohlrabi schälen, aushöhlen, im Salzwasserbad blanchieren und mit dem Kaninchen-Maronenragout füllen. Den gewaschenen Blattspinat mit den übrigen Zwiebelwürfeln in Knoblauch und Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt verzieren.

Kaninchenragout mit Morcheln und Kartoffelstock

Zutaten

- 1 Kaninchen ca. 1,5...1,8 kg
Schwer, entbeint und in
- 3 cm Große Stücke
Geschnitten
- 1 Essl. Erdnussöl
- 1 Bouquet garni Prezzemolo,
Thymian, Rosmarin,
Majoran, Selleriekraut
- 1 Lauchblatt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Knoblauchzehen
Geschält, halbiert
- 2 Schalotten geschält,
Grob geschnitten
- 50 ml Weißwein
- 4 Faustgroße Kartoffeln
Fest kochende Sorte
Salz
- 15 Gramm Butter
- 100 ml Milch Menge anpassen
Muskatnuss
Salz
- 2 Essl. Schlagrahm

Zubereitung

Das Öl heiß werden lassen, die Kaninchenstücke darin rundum sanft anbräteln, das Bouquet garni, die Knoblauch- und Schalottenstücke dazulegen. Alles in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen einschieben und dort in 15 bis 20 Minuten garen.

Die Kartoffeln in kaltem Salzwasser aufsetzen und garen. Schälen, vierteilen und durch ein Passesivite treiben. Mit wenig heißer, mit einer Spur Muskatnuss gewürzter Milch aufschlagen, Butter zumischen. So viel weitere Milch zugießen, bis ein samtiges Püree entsteht. Abschmecken und knapp vor dem Servieren mit dem Schlagrahm vermischen.

Die Morchein in viel fließendem kaltem Wasser vom Sand befreien. Trocknen. Die Butter erhitzen, bis sie caramelig riecht. Die Morcheln einlegen, unter Umrühren leicht anrösten. Wenn ein kräftiger Duft aufsteigt, mit wenig Salz und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Rahm ablöschen, aufkochen, bis die Sauce leicht bindet.

Servieren: Die Kaninchenstücke auf einen heißen Teller legen. Etwas Kartoffelstock dazugeben, das Fleisch mit dem Morchelragout übergießen: Genießen!

Michael Merz:

Für uns kombiniert sie junges, zartes Kaninchenfleisch mit der kraftvollen Morchel. Sie erzählt, wie sie mit den frischen Pilzen umgeht. 'Was in Sand heranwächst, hat viel Sand auf sich, also brauchts noch viel mehr kaltes Wasser, um den wegzuwaschen.' Dann muss man sie sorgfältig trockentupfen. Früher hat sie die Morcheln mit Schalottenwürfeln anziehen lassen, mit Weißwein, Kalbsfond und Rahm gekocht - bis ihr dann ein weltberühmter Kollege, der Franzose Guy Savoy, den 'wahren Weg' gezeigt hat: 'Die Morcheln gehören unbedingt leicht in Caramelbutter angeröstet. Nur so entwickeln sie ihr bestes Aroma. Nur so verbinden sie sich perfekt mit dem Rahm. Genial, nicht?' Seither sind Hildas Pilzgerichte, ihre Saucen anders geworde, klarer, typischer.

Kaninchenragout mit Oliven

Zutaten

1	kg	Kaninchenragout
3		Knoblauchzehen
6		Frische Salbeiblätter
1		Frischer Rosmarinzweig
4	Essl.	Olivenöl
150	ml	Weißwein
1/2	Teel.	Grobkörniger Pfeffer
1		Ganzer frischer Knoblauch
25	Gramm	Schwarze Oliven
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Kaninchenstücke unter fließendem Wasser spülen, damit alle Knochensplitter entfernt werden. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Knoblauchzehen schälen und mit den Kräutern pürieren. 3/4 vom Olivenöl und 2/3 vom Wein nach und nach dazugießen. Mit dem Pfeffer würzen. Die Kaninchenstücke damit bestreichen und zugedeckt drei Stunden bei Zimmertemperatur marinieren.

Einen Schmortopf mit dem restlichen Olivenöl auspinseln. Den ganzen Knoblauch so schälen, dass er noch zusammenhält, dann quer halbieren. Mit Kaninchenstücken, Oliven und restlichem Wein in den Schmortopf geben. Zudecken und bei mittlerer Hitze fünfundvierzig bis fünfzig Minuten schmoren. Fleischstücke ab und zu wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaninchenragout mit Roten Beten

Zutaten

		ROTE BETE
3		Rote Bete, gekocht und Geschält
1		Schalotte, feingehackt
1		Knoblauchzehe, zerstoßen
1	Bund	Blattpetersilie, grob Gehackt
125	ml	Kräftige Gemüsebrühe
1	Teel.	Butter
1/2	Teel.	Thymianblättchen
1	Essl.	Pfeilwurzelmehl Pfeffer und Salz

		KANINCHENRAGOUT
2		Kaninchenkeulen, entbeint, Gehackt
1		Zwiebel, feingewürfelt
1		Knoblauchzehe, feingehackt
125	ml	Fleisch- oder Geflügelbrüh
1	Essl.	Olivenöl
1	Essl.	Parmaschinken, feingewürfel
1	Essl.	Butter
1/2	Essl.	Rosmarinnadeln, feingehackt

Zubereitung

Rote Bete würfeln. Schalotte und Knoblauch in Butter andünsten. Mit Brühe ablöschen, Rote Bete und Thymian zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfeilwurzelmehl in etwas Wasser anrühren und in das kochende Gemüse geben. Mit Petersilie bestreuen.

Das Fleisch mit Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten. Mit wenig Salz und reichlich schwarzem Pfeffer würzen. Schinken und Rosmarin zugeben und mit Brühe ablöschen. Alles bei großer Hitze einkochen und schließlich mit Butter binden. Das Ragout mit Rote Bete-Gemüse anrichten.

Kaninchenragout mit Spargel und Morcheln

Zutaten

50 Gramm	Getrocknete Morcheln
500 Gramm	Weißer Spargel
500 Gramm	Grüner Spargel
2	Kaninchenrücken (a 1,2 kg, Küchenfertig)
50 Gramm	Möhren
50 Gramm	Sellerie
2 Teel.	Korianderkörner grob Zerstoßen
	Salz
80 Gramm	Butter
40 Gramm	Mehl
120 ml	Trockener Weißwein
250 ml	Schlagsahne
	Zucker

Zubereitung

1. Die Morcheln in lauwarmem Wasser einweichen (pro Portion 60 ml). Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel am unteren Drittel schälen. Die Schnittstellen abschneiden. Den Spargel in 5-6 cm lange Stücke brechen. Die Filets der Kaninchenrücken auslösen. Die Bauchlappen abtrennen und die Nieren zur Seite legen. Knochen, Bauchlappen grob zerteilen.

2. (Alle Mengenangaben auf 4 Portionen bezogen.) Die Möhre und den Sellerie putzen und grob würfeln. Das Gemüse, die Kaninchenkarkassen und den

Koriander in einem Schmortopf ohne Fett unter Wenden anbraten, ohne zu bräunen. Die Hälfte der Spargelschalen dazugeben und mit 3/4 l Wasser aufgießen. 25-30 Minuten offen bei milder Hitze auf 1/2 l einkochen. Den Fond durch ein Mulltuch gießen. 1/8 l Fond abnehmen. Den restlichen Fond salzen, die weißen Spargelstücke ca. 8 Minuten zugedeckt darin garen, nach ca. 5 Minuten den grünen Spargel dazugeben. Die Spargelstücke in ein Sieb schütten, den Fond auffangen.

3. Die Kaninchenfilets in 3 cm breite Stücke schneiden. Den abgenommenen Fond in einer Sauteuse erhitzen. Die Morcheln unter warmem Wasser gut waschen, abtropfen lassen und längs halbieren (das Morcheleinweichwasser anderweitig verwenden). Die Kaninchenstücke und die Morcheln in den kochenden Fond geben, salzen und zugedeckt 6-8 Minuten dünsten.

4. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Den Spargelfond, den Kaninchen-Morchel-Fond und den Wein dazugießen. Mit einem Schneebesen gut durchrühren und 3-4 Minuten unter Rühren durchkochen lassen. Die Schlagsahne dazugießen und nochmals zum Kochen bringen. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Spargelstücke, Kaninchenstücke und die Morcheln unter die Sauce heben und erhitzen (wer mag, kann die Kaninchennieren leicht in Butter anbraten und dazugeben). Das Ragout mit jungen Kartoffeln servieren. Dazu passt ein Salat aus Rauke und abgezogenen Tomaten.

Kaninchenragout mit Speck

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen
50	Gramm	Speck
50	Gramm	Butter
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Stange	Bleichsellerie
1	Bund	Petersilie
1/2	Tasse	Weißwein
2	Essl.	Tomatenmark

Zubereitung

Das Kaninchen waschen, trockentupfen und zerkleinern. Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Speck zusammen zerkleinern und in der Butter andünsten. Das Fleisch dazugeben und von allen Seiten anbraten. Mit dem Wein ablöschen und die mit Wasser verrührte Tomatensauce dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei schwacher Hitze fertig schmoren. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Kurz vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Kaninchenragout mit Speck und Perlzwiebeln

Zutaten

800 Gramm Kaninchenragout,
ausgebeint
Salz
Pfeffer
100 Gramm Speckwürfeli
100 Gramm Perlzwiebeln
Bratbutter
150 ml Weißwein
50 ml Calvados

Zubereitung

Speckwürfeli gut anbraten, zur Seite stellen.

Das Fleisch würzen. Bratbutter im Bräter erhitzen, Fleisch darin gut anbraten. Mit der Mischung aus Weißwein und Calvados ablöschen und ca. dreißig Minuten köcheln lassen.

Speck und Perlzwiebeln beifügen, warm werden lassen, abschmecken. Wenn erwünscht Sauce mit etwas Maizena binden.

Kaninchenragout-Roquefort und Pascades mit Roquefort

Zutaten

1	Kaninchen à ca.2 kg
100 Gramm	Bauchspeck
50 Gramm	Schalotten
200 Gramm	Roquefort
250 Gramm	Pilze (rosa Champignons Oder andere)
2	Essl. Öl
	Salz
	Pfeffer
1	Bouillonwürfel
1	Bouquet garni

FÜR DEN PASCADETEIG

2	Eier
60 Gramm	Mehl
200 ml	Milch
75 Gramm	Roquefort
	Petersilie

Zubereitung

Kaninchen zerlegen und Fett entfernen. Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und in eine Kasserolle mit kaltem Wasser geben. Aufkochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Kaninchenfett und Öl erhitzen. Kaninchenteile darin anbraten, würzen und rundherum schön gleichmäßig braun werden lassen. Speckwürfel und fein geschnittene Schalotten zugeben, umrühren, zur Hälfte mit Wasser auffüllen. Brühwürfel, zerbröckelten Roquefort und Kräutersträusschen zugeben. Zugedeckt bei milder Hitze 3/4 Stunde schmoren. Kaninchenteile herausnehmen. Sauce mixen und eventuell reduzieren. Pilze in wenig Butter anbraten und zu dem Kaninchen geben.

Zubereitung der Pascades

Mehl und Eier verrühren, Milch, Petersilie und gehackten Roquefort zugeben. Wie kleine, dicke Pfannkuchen (etwa 8 cm Durchmesser) in einer Pfanne backen.

Kaninchenrollbraten mit Schmoräpfeln

Zutaten

6		Rotschalige Äpfel
1/2	Bund	Petersilie
2	Zweige	Thymian
2		Schalotten
4		Knoblauchzehen
200	ml	Rahm
100	ml	Creme fraiche
		Salz
		Pfeffer
2		Gerollte Kaninchenrücken
		Beim Metzger vorbestellen
1	Essl.	Bratbutter

Zubereitung

Die Äpfel ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In eine feuerfeste Form verteilen. Petersilie fein hacken, Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Kräuter über die Äpfel streuen.

Schalotten und Knoblauch schälen und grob hacken. Zwischen den Äpfeln verteilen.

Rahm und Creme fraiche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Äpfel gießen.

Die Kaninchenrollbraten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in der heißen Bratbutter rundherum vier Minuten anbraten. Auf die Äpfel legen.

Das Fleisch im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten braten, dabei 1- bis 2mal wenden. Mit Nudeln oder Bratkartoffeln servieren.

Kaninchenroulade

Zutaten

2		Kaninchenrücken (küchenfertig)
<hr/>		
		FARCE
100	Gramm	Poulardenbrust ohne Haut, In kleine Würfel Geschnitten Salz, Pfeffer
100	ml	Flüssige Sahne
1	Essl.	Weinbrand
1	Essl.	Geschlagene Sahne Salz, Pfeffer
<hr/>		
		SONST
50	Gramm	Spinatblätter, gewaschen
4	klein.	Leber von Kaninchen
4	klein.	Nieren von Kaninchen

Zubereitung

Kaninchenrücken von der Unterseite her 'hohl' auslösen (Fleisch vom Rückenknochen befreien, so dass man ihn noch gut füllen kann), ebenfalls von Fett und Sehnen befreien.

Farce: Poulardenbrustwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in den Tiefkühler stellen.

Die angefrorenen Poulardenbrustwürfel in die Moulinette geben, die kalte Sahne und den Weinbrand zufügen und fein mixen. Die geschlagene Sahne unter die Farce heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kaninchenrücken mit der Innenseite nach oben legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach dünn mit der Farce bestreichen.

Spinat putzen, waschen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf einem trockenen Tuch zu einer Matte auslegen. Die Spinatmatte auf den Kaninchenrücken legen, wiederum dünn mit Farce bestreichen und mit der Kaninchenleber und -niere belegen. Nochmals mit Farce bestreichen und anschließend die Bauchlappen links und rechts zusammenklappen.

In Alufolie wickeln und in den vorgeheizten Ofen bei 170 Grad etwa 15 Minuten schieben. Herausnehmen und mindestens 7-10 Minuten ruhen lassen.

Kaninchenroulade auf Spinat

Zutaten

FÜR DIE NOCKEN	
1/2	Ltr. Milch
125	Gramm Weizengries
	Salz
	Muskat
1	Eigelb
20	Gramm Weiche Butter
80	Gramm Geriebener Parmesan

FÜR DIE KANINCHENROULADE	
2	Kaninchenrücken à 500 g mit Leber
1	Essl. Dijon-Senf
Etwas	Frischer Thymian und Glatte Petersilie, Gehackt Salz und Pfeffer.

FÜR DIE SAUCE	
1	Möhre
1/4	Sellerie und 1 Zwiebel in Kleinen Würfeln
1	Lorbeerblatt
4	Pimentkörner
4	Nelken
10	Schwarze Pfefferkörner
4	Knoblauchzehen
4	Thymianzweige
50	Gramm Butter
3	Essl. Olivenöl
1/4	Ltr. Portwein
1/2	Essl. Tomatenmark
1	Ltr. Brühe.

FÜR DAS GEMÜSE

1	kg	Spinat
90	Gramm	Pfifferlinge, klein Geschnitten
40	Gramm	Getrocknete Tomaten in Feinen Streifen
375	ml	Sahne (auf 0,1 l eingekocht) Knoblauch Muskat Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung der Nocken Die Milch mit Salz und Muskat aufkochen, Gries einrühren und bei wenig Hitze ca. 10-15 Minuten unter ständigem Rühren weich kochen. Vom Herd nehmen und 5-10 Minuten quellen lassen, dann das Eigelb unterrühren und in einer flachen Form verteilen. Der Griesbrei soll ca. 2-3 cm hoch stehen abkühlen lassen. Dann mit der weichen Butter bestreichen, den Parmesan darauf verteilen und kleine Halbmonde ausstechen. Im Ofen gratinieren.

Zubereitung der Kaninchenroulade Die Kaninchenrücken vorsichtig mit den Bauchlappen vom Knochen lösen, die kleinen Filets auslösen, die Leber ablösen. Die Leber kurz in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen und in feine Scheiben schneiden. Die nun 4 ausgelösten Rücken ausbreiten, zwischen eine Plastikfolie legen und nur die Bauchlappen kräftig plattieren ohne das Rückenfleisch zu beschädigen. Mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen, mit dem Dijon-Senf bestreichen, die Kräuter darüber streuen und die feinen Leberscheiben auf den Bauchlappen verteilen und alles aufrollen. 4 Blatt Alufolie einbuttern, mit Salz und Pfeffer bestreuen, die Rouladen darauf legen und fest einrollen und die Seiten zudrehen.

In einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten und im Langzeitgarverfahren bei etwa 85 Grad im Backofen 30 Minuten, bei Umluft 20 Minuten garen. Danach warmstellen in der Folie und erst kurz vor dem Servieren herausnehmen und aufschneiden. Den Fond noch in die fertige Sauce schütten.

Zubereitung der Sauce Die zerkleinerten Knochen vom Kaninchenrücken in Olivenöl braun rösten, die Gemüsewürfel dazugeben und mitrösten. Tomatenmark dazugeben, etwas mitrösten und alles mit Rotwein ablöschen. Auf die Hälfte bei wenig Hitze reduzieren, mit der Brühe auffüllen, die Gewürze und Kräuter dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen. Die Sauce passieren und auf etwa 0,2 l reduzieren. Abschmecken und vor dem Servieren 50 g kalte Butterwürfel mit dem Schneebesen unterrühren.

Zubereitung des Gemüses Den Spinat kurz blanchieren. In einer Sauteuse Olivenöl erhitzen. Pfifferlinge und getrocknete Tomaten kurz sautieren, dann mit dem blanchierten Spinat mischen. Mit reduzierter Sahne ablöschen und mit Knoblauch, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaninchenroulade auf Spinat mit Tomaten und Pfifferlingen und Römischen Nocken

Zutaten

FÜR DIE NOCKEN	
1/2	Milch
125 Gramm	Weizengries
	Salz
	Muskat
1	Eigelb
20 Gramm	Weiche Butter
80 Gramm	Geriebener Parmesan

FÜR DIE KANINCHENROULADE	
2	Kaninchenrücken A ca. 500g mit Leber
1 Essl.	Dijon-Senf
Etwas	Frischer Thymian
	Glatte Petersilie gehackt
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE	
1	Möhre
1/4	Sellerie klein gewürfelt
1	Zwiebel klein gewürfelt
1	Lorbeerblatt
4	Pimentkörner
4	Nelken
10	Schwarze Pfefferkörner
4	Knoblauchzehen
4	Thymianzweige
50 Gramm	Butter
3 Essl.	Olivenöl
1/4 Ltr.	Portwein

1/2 Essl. Tomatenmark
1 Ltr. Brühe

FÜR DAS GEMÜSE

1 kg Spinat
90 Gramm Pfifferlinge klein
Geschnitten
40 Gramm Getrocknete Tomaten in
Feinen Streifen
400 ml Sahne (auf 0,1 l eingekocht)
Knoblauch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Zubereitet von Souschefin Erika Bergheim und Chefsaucier Oliver Röder vom Restaurant Schloss Hugenpoet in Essen-Kettwig

Zubereitung der Nocken

Die Milch mit Salz und Muskat aufkochen, Gries einrühren und bei wenig Hitze ca. 10-15 Minuten unter ständigem Rühren weich kochen. Vom Herd nehmen und 5-10 Minuten quellen lassen, dann das Eigelb unterrühren und in einer flachen Form verteilen. Der Griesbrei soll ca. 2-3 cm hoch stehen - abkühlen lassen. Dann mit der weichen Butter bestreichen, den Parmesan darauf verteilen und kleine Halbmonde ausstechen. Im Ofen gratinieren.

Zubereitung der Kaninchenroulade Die Kaninchenrücken vorsichtig mit den Bauchlappen vom Knochen lösen, die kleinen Filets auslösen, die Leber ablösen.

Die Leber kurz in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen und in feine Scheiben schneiden. Die nun 4 ausgelösten Rücken ausbreiten, zwischen eine Plastikfolie legen und nur die Bauchlappen kräftig plattieren ohne das Rückenfleisch zu beschädigen. Mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen, mit dem Dijon-Senf bestreichen, die Kräuter darüber streuen und die feinen Leberscheiben auf den Bauchlappen verteilen und alles aufrollen. 4 Blatt Alufolie einbuttern, mit Salz und Pfeffer bestreuen, die Rouladen darauf legen und fest einrollen und die Seiten zudrehen.

In einer heißen Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten und im Langzeitgarverfahren bei etwa 85 Grad im Backofen 30 Minuten, bei Umluft 20 Minuten garen. Danach warmstellen in der Folie und erst kurz vor dem Servieren herausnehmen und aufschneiden. Den Fond noch in die fertige Sauce schütten.

Zubereitung der Sauce

Die zerkleinerten Knochen vom Kaninchenrücken in Olivenöl braun rösten, die Gemüsewürfel dazugeben und mitrösten. Tomatenmark dazugeben, etwas mitrösten

und alles mit Rotwein ablöschen. Auf die Hälfte bei wenig Hitze reduzieren, mit der Brühe auffüllen, die Gewürze und Kräuter dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten köcheln lassen. Die Sauce passieren und auf etwa 0,2 l reduzieren. Abschmecken und vor dem Servieren 50 g kalte Butterwürfel mit dem Schneebesen unterrühren.

Zubereitung des Gemüses

Den Spinat kurz blanchieren. In einer Sauteuse Olivenöl erhitzen. Pfifferlinge und getrocknete Tomaten kurz sautieren, dann mit dem blanchierten Spinat mischen. Mit reduzierter Sahne ablöschen und mit Knoblauch, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaninchenroulade in Rotkohl

Zutaten

1		Brühwürfel
		Butter
150	Gramm	Gorgonzola
2		Kaninchenkeulen
		Knoblauch
		Petersilie
		Pfeffer
1		Rotkohl
		Sahne
		Salz
1	Dose	Spaghettini

Zubereitung

Zubereitung: Nudeln in Salzwasser kochen. Rotkohlblätter in heißem Wasser blanchieren. Jeweils ein Stück gepfeffertes Kaninchenfleisch und Gorgonzola auf ein Blatt geben und zu einem Päckchen formen. Rotkohlpäckchen in heißem Fett anbraten und im Ofen bei geschlossenem Deckel garziehen lassen.

Brühwürfel in Wasser auflösen, Sahne dazugeben und zu einer Sauce reduzieren lassen. Zum Schluss den restlichen Gorgonzola darin auflösen.

Gehackten Knoblauch und Petersilie in etwas Butter bräunen und die Nudeln darin schwenken. Nudeln auf einen Teller geben, Rotkohlpäckchen darauf legen und mit Sauce übergießen.

Kaninchenrückenfilets mit Ziegenfrischkäse

Zutaten

8		Kaninchenrückenfilets
		A 40 g
80	Gramm	Ziegenfrischkäse Rolle
8	Scheiben	Parmaschinken a 10 g
1	Bund	Salbei
3	Essl.	Öl
100	Gramm	Butter
1		Zitrone in Spalten
		Geschnitten
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Filets einzeln zwischen Klarsichtfolie legen und auf eine Größe von 15x8 cm flach drücken. Die Filetscheiben nebeneinander auf die Arbeitsplatte legen und mit Pfeffer würzen. Die Ziegenfrischkäse in 8 Scheiben a 10 g schneiden,

2. Jede Kaninchenscheibe mit 1 Scheibe Parmaschinken und 1 Salbeiblatt belegen. Auf die obere Hälfte jedes Filets jeweils 1 Scheibe Ziegenkäse legen. Die untere Filethälfte darüberklappen. Die Fleischenden mit einem kleinen Holzspieß zusammenstecken.

3. Die gefüllten Filets rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne im Öl bei nicht zu starker Hitze 3-4 Minuten von jeder Seite braten. In den letzten 2 Minuten die Butter und die restlichen Salbeiblätter dazugeben. Die gefüllten Kaninchenrückenfilets mit der Salbeibutter und den Zitronenspalten servieren.

Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Kaninchenrücken am Rosmarinspieß mit Ratatouille

Zutaten

4		Kaninchenrücken
4		Lange Zweige Rosmarin
8		Grüne Oliven
4	Scheiben	Bauchspeck
		Salz, Pfeffer
40	Gramm	Butter zum Braten ca.

FÜR DIE RATATOUILLE

1		Melanzani
1		Zucchini
1		Zwiebel
2	Zehen	Knoblauch
2		Tomaten
1		Roter Paprika
1	Essl.	Tomatenmark
1		Lorbeerblätter
		Salz, Pfeffer
		Gehackter Thymian
		Gehackter Rosmarin
		Olivenöl
	Etwas	Basilikum

Zubereitung

Kaninchenrücken zuputzen und in schöne Medaillons schneiden (3 Stück pro Speiß). Von den Rosmarinzwiegen die Nadeln bis auf 2 cm an der Spitze entfernen. Mit einem Messer die Holzige Außenschicht abschaben. Bauchspeck in Scheiben schneiden. Auf die Rosmarinzwiege abwechselnd Kaninchenmedaillons, Oliven und Speck stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen, und in Butter braten.

Für die Ratatouille Melanzani, Zucchini und Paprika waschen, in Würfel schneiden. Knoblauch feinblättrig, Zwiebeln würfelig schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen lassen, damit er sein volles Aroma entfalten kann. Zwiebel, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter begeben. Der Reihe nach Paprika, Melanzani und Zucchini

zugeben und bei großer Hitze anbraten. Tomatenmark kurz mitrösten und die Tomaten begeben. Leicht salzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und frisch geschnittenem Basilikum abschmecken.

Kaninchenspieße mit Ratatouille dekorativ anrichten.

Tipp: Wenn Sie den Rosmarinspieß vor dem Braten in eine Alufolie wickeln, verliert er seine Farbe nicht.

Kaninchenrücken auf Buchweizenpolenta

Zutaten

375	ml	Wasser
2	Essl.	Salz
125	Gramm	Polenta integrale Ticino Oder Buchweizen-Polenta
50	ml	Rahm
50	Gramm	Parmesan gerieben
4		Kaninchenrücken a 250 g
2		Äpfel
300	Gramm	Kürbis oder
8		Spargeln je nach Jahreszeit
100	Gramm	Butter
50	Gramm	Carameltopping
250	ml	Kalbsfond
200	ml	Portwein
6		Rosmarinzweiglein
1	Essl.	Apfelessig
4	Essl.	Sonnenblumenöl

Zubereitung

Aufgetürmt: Das Kaninchen thront auf Polenta und glasiertem Obst und Gemüse.

Salzwasser zum Kochen bringen. Polenta unter ständigem Rühren bei niedriger Temperatur dazugeben. Langsam rund eine Stunde kochen lassen. Immer wieder rühren, damit die Polenta nicht anbrennt. Am Schluss Rahm und Parmesan darunter mischen.

Inzwischen Kaninchenrücken würzen in Sonnenblumenöl und 1/4 der Butter anbraten. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad fünfzehn bis zwanzig Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen, Fleisch

von den Knochen lösen, an die Wärme stellen.

Bratensatz mit Kalbsfond und Portwein ablöschen, auf ein Drittel einreduzieren. 1/3 vom Rosmarin feinhacken, zusammen mit einem weiteren 1/4 der Butter einrühren.

Kürbis (oder Spargeln) und Äpfel in feine Scheiben schneiden, mit der restlichen Butter und Carameltopping glasieren.

Zum Schluss Apfelessig in die Sauce geben, abschmecken.

Gekochte Polenta anrichten, Kaninchenrücken darauf legen. Sauce leicht auf Teller träufeln. Mit glasierten Äpfeln und Kürbis oder Spargeln und Rosmarinzweiglein garnieren.

Kaninchenrücken auf Kirschen-Beet

Zutaten

300	Gramm	Rote Kirschen
250	Gramm	Kleine Zucchini
4	klein.	Kaninchenrücken-Filets
		Je ca. 65 g
		Salz
		Pfeffer
2	Teel.	Öl
100	ml	Weißwein
1	Teel.	Maisstärke
1	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Zucker +/-
		Zarte Salatblätter
		Für die Garnitur

Zubereitung

Die Kirschen entsteinen und halbieren. Zucchini mit dem Sparschäler längs in dünne Scheiben hobeln. Jeweils einige aufeinanderlegen und quer in feinste Streifen (julienne) schneiden.

Kaninchenrücken-Filets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Hälfte vom Öl erhitzen. Kaninchen-Filets hineinlegen und ca. sechs Minuten braten, zwischendurch wenden. Herausnehmen und, warm steilen.

Restliches Öl erhitzen. Zucchini-Julienne unter Rühren eine Minute knackig dünsten. Herausnehmen und' warm halten. Kirschen in die Pfanne geben und ebenfalls leicht andünsten. Weißwein und Maisstärke verrühren und mit dem Zitronensaft dazugießen. Gut verrühren, beifügen und kurz köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Kirschen mitsamt Sauce auf Teller anrichten. Zucchini-Julienne auf den Kirschen verteilen. Kaninchen-Filets schräg in je 3 Stücke tranchieren und diese auf das Kirschen-Zucchini-Beet legen. Mit Salatblättern garnieren.

Warmhalten von zarten Fleischstücken - Das gebratene Fleisch in Alufolie wickeln und bei 80 oC im Backofen bis zur Weiterverwendung warmhalten. Auf diese Weise bleibt das Fleisch saftig.

Kaninchenrücken auf Paprikasabayon

Zutaten

2		Kaninchenrücken
2	Zweige	Rosmarin
16	Scheiben	Hamburgerspeck
		Salz, Pfeffer
		Butter
		Öl zum Braten

FÜR DIE PAPRIKASABAYON

300	Gramm	Rote Paprikaschoten
200	ml	Hühnerfond
1	Zweig	Gerebelter Thymian
3		Eidotter
60	Gramm	Kalte Butterwürfel
		Salz, Pfeffer

ZUM GARNIEREN

Thymian
Rosmarin

Zubereitung

Kaninchenrücken in Portionsstücke zerteilen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit dem Speck umwickeln. Speck eventuell mit Zahnstochern befestigen. Jede Portion sollte 7-8 cm lang sein. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Kaninchenrücken kurz anbraten. Rosmarin dazulegen und im auf 200 Grad vorgeheizten Rohr 12 Minuten braten.

Für die Paprikasabayon die Paprika der Länge nach halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Das Fleisch einer Paprikahälfte in Rautenform schneiden und später als Garnitur verwenden. Den Rest grobwürfelig schneiden. In einem Topf mit dem Hühnerfond und dem Thymian etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Das Paprikamus in einen Schneekessel füllen, Eidotter begeben und über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Anschließend nach und nach die Butterwürfel einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Paprikarauten in etwas Butter anschwitzen. Paprikasabayon auf Tellern anrichten, Kaninchenrücken daraufsetzen. Mit den Paprikarauten, Thymian und Rosmarin garnieren.

Kaninchenrücken auf Rotweifeigen

Zutaten

1		Apfel grün
1	Schale	Champignons braun
1		Fenchel
5		Feigen
1		Kaninchenrücken
1	Bund	Möhren
1	Pack.	Marzipan
2		Süßkartoffeln

Zubereitung

Den Kaninchenrücken auslösen, parieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Die geschälten Möhren in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker verfeinern, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, die Champignonscheiben dazugeben und mit gehackter Petersilie vollenden. Für die Soße Rotwein und Balsamico reduzieren, eine geschälte und geviertelte Feige unterrühren, mit Sahne, Honig, Salz, Pfeffer und einer Ecke Brühwürfel verfeinern und die übrigen geviertelten Feigen dazugeben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

Kaninchenrücken auf Tomatencoulis mit Kräuter- Sprossencrepe

Zutaten

200	Gramm	Sprossen
1		Karotte
1/2	Bund	Blattpetersilie
1	Bund	Schnittlauch
100	ml	Milch
2		Eier
60	Gramm	Mehl
600	ml	Tomatensauce
4		Tomaten
4		Kaninchenrücken

Zubereitung

Kaninchenrücken auslösen und in heißem Öl anbraten. Aus Mehl, Eiern und Milch einen leichten Pfannkuchenteig herstellen. Die angebratenen Sprossen, Karotten und Kräuter dazugeben. In einer Pfanne kleine Crepes ausbacken.

Eine Tomatensosse kochen und die Tomaten kleingewürfelt zugeben.

Den Kaninchenrücken für 4 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Ofen schieben.

In der Mitte durchschneiden und anrichten.

Kaninchenrücken auf Tomatencoulis mit Kräuter-Sprossen

Zutaten

200	Gramm	Sprossen
1		Karotte
1/2	Bund	Blattpetersilie
1	Bund	Schnittlauch
100	ml	Milch
2		Eier
60	Gramm	Mehl
600	ml	Tomatensauce
4		Tomaten
4		Kaninchenrücken

Zubereitung

Kaninchenrücken auslösen und in heißem Öl anbraten. Aus Mehl, Eiern und Milch einen leichten Pfannkuchenteig herstellen. Die angebratenen Sprossen, Karotten und Kräuter dazugeben. In einer Pfanne kleine Creps ausbacken.

Eine Tomatensauce kochen und die Tomaten kleingewürfelt zugeben.

Den Kaninchenrücken für 4 Minuten bei 200 X C in den vorgeheizten Ofen schieben.

In der Mitte durchschneiden und anrichten.

Kaninchenrücken auf Tomatencoulis mit Kräuter-Sprossenc

Zutaten

200	Gramm	Sprossen
1		Karotte
1/2	Bund	Blattpetersilie
1	Bund	Schnittlauch
100	ml	Milch
2		Eier
60	Gramm	Mehl
600	ml	Tomatensauce
4		Tomaten
4		Kaninchenrücken

Zubereitung

Kaninchenrücken auslösen und in heißem Öl anbraten. Aus Mehl, Eiern und Milch einen leichten Pfannkuchenteig herstellen. Die angebratenen Sprossen, Karotten und Kräuter dazugeben. In einer Pfanne kleine Crepés ausbacken.

Eine Tomatensosse kochen und die Tomaten kleingewürfelt zugeben.

Den Kaninchenrücken für 4 Minuten bei 200 ° C in den vorgeheizten Ofen schieben.

In der Mitte durchschneiden und anrichten.

Kaninchenrücken auf Weißen Bohnen

Zutaten

		KARTOFFELROSETTE	Zubereitung
200	Gramm	Weißer Bohnenkerne	Zuerst müssen die weißen Bohnen in Salzwasser gekocht werden. Wer gar keine Zeit hat, nimmt welche aus der Dose. Ist aber überflüssig, denn das Bohnenkochen dauert zwar, macht aber keine Mühe. Und man kann ihnen mit Knoblauch, Chili und Salbei im Kochwasser ein zusätzliches Aroma geben.
		Salz	
4		Salbeiblätter	
2		Chilischoten	
3		Knoblauchzehen	
3	mittl.	Kartoffeln frisch gekocht	
2		Frühlingszwiebeln	
1	Handvoll	Gemischte Kräuter (Kresse, Basilikum, Kerbel)	
<hr/>			
		AUSSERDEM	Den Kaninchenrücken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben. Zuerst im heißen Olivenöl rundum kräftig anbraten, dann auf kleiner Hitze sanft ziehen lassen, insgesamt etwa 20-30 Minuten, dabei immer wieder drehen, damit er gleichmäßig garziehen kann. Das Fleisch noch etwa eine Viertelstunde auf einem Brett zugedeckt ruhen lassen, bevor man es vom Knochen löst.
1		Kaninchenrücken a 800g ca.	
		Salz, Pfeffer	
		Zitronensaft	
2		Knoblauchzehen	
2		Thymianzweige	
<hr/>			
		OLIVENÖL-MARINADE	Inzwischen die abgetropften Bohnenkerne in eine Salatschüssel geben. Die frisch gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben geschnitten hinzufügen, ebenso die in Ringe gehobelten Zwiebeln und die nur grob gehackten Kräuter hinzufügen. Die Zutaten für die Marinade aufschlagen, über den Salat gießen, alles gut mischen und auf Vorspeisentellern anrichten.
2	Essl.	Guter Weinessig	
1	Essl.	Balsamico-Essig	
		Salz, Pfeffer	
4	Essl.	Erstklassiges Salatöl	
2		Thymianzweige	

Das Kaninchenfleisch schräg in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Schließlich die restliche Marinade darüber träufeln.

Kaninchenrücken gefüllt, Wirsingkohl und Kartoffelravioli

Zutaten

1		Kaninchenrücken ausgebeint
1	mittl.	Wirsingkopf
500	Gramm	Suppengemüse
3		Knoblauchzehen

PILZMASSE

300	Gramm	Pilze frisch, Champignons Austernpilze
1	Bund	Schnittlauch
1	Essl.	Butter zum Anschwitzen
100	Gramm	Semmelwürfel
1		Ei
1	Bund	Majoranfrisch Kaninchennieren

SOSSE

1	Dose	Wildfond
1/4	Ltr.	Sahne
1/2	Essl.	Butter

Zubereitung

Kartoffelravioli: siehe Rezept 'Zu Kaninchenrücken gefüllt, Kartoffelravioli'

Wirsing:

Vom Wirsingkohl 12 - 15 etwa gleichgroße Blätter lösen. In einem Topf mit sprudelnd kochendem Wasser etwa eine Minute blanchieren, gerade bis sie eine leuchtend grüne Farbe bekommen. Die Blätter werden herausgenommen und im zuvor bereitgestellten eiskalten Wasser abgeschreckt. Vier Stück auf einem Küchenhandtuch abtropfen lassen. Den restlichen Kohl sehr gut ausdrücken und kleinschneiden. (Die Anzahl Blätter beziehen sich auf das Rezept für 4 servings)

Pilzmasse:

Die geputzten, gewaschenen, im Küchentuch sehr vorsichtig trockengeschüttelten Pilze nur grob zerteilen. Pfanne mit Butter erhitzen, Pilze anschwitzen - also nicht vollständig garen, Schnittlauch kleinschneiden und in die Pfanne geben. Die zarten Pilze in der Pfanne nur durchschütteln, nicht rühren. Die Pilze abkühlen lassen, dann kleinschneiden und hacken. In einer Schüssel Semmelwürfel, Ei, zerkleinerten Majoran und die gehackten Nierchen miteinander vermischen.

Kaninchenrücken:

Der ausgelöste, in <servings> Teile geschnittene Kaninchenrücken mit den Bauchlappen wird leicht gesalzen und mit je einem Blatt Wirsing belegt, das etwas kleiner als die Fleischfläche ist. Auf jedes Kaninchenteil einen Esslöffel der Pilzmasse streichen, die Rouladen von der dicken Fleischseite her aufrollen, anschließend in Alufolie einwickeln, Enden gut zusammendrehen.

Den Backofen auf 250 oC vorheizen. In einer feuerfesten Form das geputzte, kleingeschnittene Suppengemüse, die zerkleinerten Knoblauchzehen mit angesmortem Pflanzenöl anschmoren. Die eingepackten Rouladen werden auf die Gemüsemischung gelegt und für zehn Minuten in den Backofen geschoben. Danach auf der Wärmeplatte ruhen lassen, so sammelt sich der Saft. Das angesmorte Gemüse wird in der feuerfesten Form nochmals auf dem Herd erhitzt und mit einem Schuss Riesling abgelöscht. Fertigen oder selbstgemachten Saucenfond beifügen.

Sauce:

Das Gemüse durch ein Sieb abgiesen, Flüssigkeit etwas einkochen, mit Butter aufmontieren. In einem Topf Sahne aufkochen, mit Muskat und Salz würzen, Wirsing hineingeben. Ravioli in großen Topf mit kochendem Wasser geben, sprudelnd aufkochen. Ravioli in Sieb schütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Dann in Butter mit Zwiebeln und Schnittlauch schwenken.

Kaninchenrücken im Möhrenmantel auf gebratenem Spargel

Zutaten

600	Gramm	Ausgelöster Rücken vom Stallkaninchen
2	groß.	Möhren
1-2		Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer
		Öl zum Anbraten

		SPARGEL
600	Gramm	Spargel, roh, geschält
1	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer
150	ml	Sahne
2	Essl.	Glatte Petersilie, gehackt
2	Essl.	Kerbel, gehackt

		KARTOFFELN
16	klein.	Pellkartoffeln (festkochende Sorte)
4-8	Scheiben	Roher Schinken
		Frischer Rosmarin
		Butterschmalz oder Öl zum Braten
		Pfeffer

Mit Zahnstochern feststecken. Nur pfeffern (der Schinken ist salzig genug) und in Butterschmalz braten.

Anrichten: In die Mitte jedes Tellers drei Esslöffel Spargel geben. Darauf die Kaninchenrücken platzieren. Rundherum die Rosmarin-Schinken-Kartoffeln anlegen. Mit Kräutern und Blüten dekorieren.

Zubereitung

Die Möhren schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. (Wer eine entsprechende Maschine hat, dreht die Möhren zu Spaghetti durch.)

Kaninchenrücken mit dem durchgepressten Knoblauch bestreichen und mit den Möhrenscheiben umwickeln. Mit Zahnstochern feststecken. 1-2 Minuten anbraten, dabei pfeffern und salzen. Danach mit der Pfanne für 10 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Vor dem Anrichten die Rückenfilets schräg in jeweils drei Teile schneiden.

Unterdessen den geschälten Spargel schräg in dünne (1-2 Millimeter) Streifen schneiden. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl zwei Minuten anbraten, mit Sahne ablöschen, salzen und pfeffern. Zwei Minuten kochen und die Kräuter unterziehen.

Die garen Pellkartoffeln zusammen nebst einigen Rosmarinnadeln mit längs halbierten Schinkenscheiben umwickeln.

Kaninchenrücken im Parmaschinken- Mantel mit Schmorgemüs

Zutaten

2 Kaninchenrücken
8 groß. Scheiben
Parmaschinken

FÜR DIE FÜLLUNG

100 Gramm Toastbrot ohne Rinde in
Kleinen Würfeln
25 Gramm Butter
1 Ei
10 Gramm Mehl
100 ml Milch
50 Gramm Getrocknete Tomaten
50 Gramm Grüne und schwarze Oliven

FÜR DAS SCHMORGEMÜSE

12 klein. Halbierte Schalotten
1 Gelbe Paprikaschote
(geputzt
Und gewürfelt)
1 Rote Paprikaschote (geputzt
Und gewürfelt)
1 Zucchini in Scheiben
2 Tomaten (enthäutet,
Entkernt und gesechstelt)
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
8 Blätter Basilikum
1 Essl. Geröstete Pinienkerne
125 ml Tomatensaft
1/4 Ltr. Kaninchenbrühe

AUSSERDEM

4 klein. Gekochte

Pellkartoffeln
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Die Kaninchenrücken auslösen und zuschneiden. Je 2 Scheiben Parmaschinken überlappend zusammenlegen und die Rücken mit dem Filet nach oben darauf legen und leicht pfeffern.

Die Kaninchenknochen hacken, in Öl kurz anrösten, mit ¼ Wasser ablöschen. Zusammen mit den Abschnitten der Gemüse eine Stunde kochen danach durch ein Sieb passieren.

Die Toastbrotwürfel in Olivenöl goldgelb rösten und abkühlen lassen. Oliven und getrocknete Tomaten fein würfeln. Die weiche Butter mit dem Schneebesen kräftig aufrühren, Mehl und das Ei dazugeben, rühren, dann die Milch hineinrühren. Toast, getrocknete Tomaten und Oliven dazugeben, vorsichtig unterheben und alles 10 Minuten ruhen lassen.

Diese Füllung gleichmäßig auf die Kaninchenportionen verteilen, die Bauchlappen darüber schlagen und das ganze in den Schinken fest einrollen. Bei mäßiger Hitze rundherum rund 4 Minuten lang anbraten, dann auf einen Teller legen und für 8 Minuten in den 150 Grad heißen Backofen geben. Danach warm stellen.

Im Bratensatz der Kaninchen die Schalotten und die Zucchinischeiben kurz Farbe annehmen lassen, dann die Paprikawürfel, Rosmarin und Thymian dazu geben. Salzen und pfeffern. Mit Kaninchenbrühe und Tomatensaft ablöschen. 15 Minuten schmoren. Kurz vor dem Anrichten Tomaten und Basilikumblätter hinzufügen.

Die Pellkartoffeln längs halbieren und von beiden Seiten kurz braten (besser: in einer Grillpfanne kurz rösten).

Anrichten: Das Gemüse auf 4 Teller verteilen, daneben je 2 Kartoffelhälften platzieren. Die Kaninchenrouladen in je 3 Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten. Mit Kräutern garnieren.

Kaninchenrücken im Parmaschinken- Mantel mit Schmorgemüse

Zutaten

2 Kaninchenrücken
8 groß. Scheiben Parmaschinken

FÜR DIE FÜLLUNG

100 Gramm Toastbrot ohne Rinde in
Kleinen Würfeln
25 Gramm Butter
1 Ei
10 Gramm Mehl
100 ml Milch
50 Gramm Getrocknete Tomaten
50 Gramm Grüne und schwarze Oliven

FÜR DAS SCHMORGEMÜSE

12 klein. Halbierte Schalotten
1 Gelbe Paprikaschote
(geputzt
Und gewürfelt)
1 Rote Paprikaschote (geputzt
Und gewürfelt)
1 Zucchini in Scheiben
2 Tomaten (enthäutet,
Entkernt
Und gesechstelt)
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
8 Blätter Basilikum
1 Essl. Geröstete Pinienkerne
125 ml Tomatensaft
1/4 Ltr. Kaninchenbrühe

AUSSERDEM

4 klein. Gekochte

Pellkartoffeln
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Die Kaninchenrücken auslösen und zuschneiden. Je 2 Scheiben Parmaschinken überlappend zusammenlegen und die Rücken mit dem Filet nach oben darauf legen und leicht pfeffern.

Die Kaninchenknochen hacken, in Öl kurz anrösten, mit ¼ Wasser ablöschen. Zusammen mit den Abschnitten der Gemüse eine Stunde kochen danach durch ein Sieb passieren.

Die Toastbrotwürfel in Olivenöl goldgelb rösten und abkühlen lassen. Oliven und getrocknete Tomaten fein würfeln. Die weiche Butter mit dem Schneebesen kräftig aufrühren, Mehl und das Ei dazugeben, rühren, dann die Milch hineinrühren. Toast, getrocknete Tomaten und Oliven dazugeben, vorsichtig unterheben und alles 10 Minuten ruhen lassen.

Diese Füllung gleichmäßig auf die Kaninchenportionen verteilen, die Bauchlappen darüber schlagen und das ganze in den Schinken fest einrollen. Bei mäßiger Hitze rundherum rund 4 Minuten lang anbraten, dann auf einen Teller legen und für 8 Minuten in den 150 Grad heißen Backofen geben. Danach warm stellen.

Im Bratensatz der Kaninchen die Schalotten und die Zucchinischeiben kurz Farbe annehmen lassen, dann die Paprikawürfel, Rosmarin und Thymian dazu geben. Salzen und pfeffern. Mit Kaninchenbrühe und Tomatensaft ablöschen. 15 Minuten schmoren. Kurz vor dem Anrichten Tomaten und Basilikumblätter hinzufügen.

Die Pellkartoffeln längs halbieren und von beiden Seiten kurz braten (besser: in einer Grillpfanne kurz rösten).

Anrichten: Das Gemüse auf 4 Teller verteilen, daneben je 2 Kartoffelhälften platzieren. Die Kaninchenrouladen in je 3 Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten. Mit Kräutern garnieren.

Kaninchenrücken im Teigmantel

Zutaten

2		Kaninchenrücken
		Öl zum Braten
100	Gramm	Getrocknete Tomaten
4		Frühlingsrollen-Teigblätt. (aus dem Asia-Shop)
500	Gramm	Möhren
		Salz
5		Frühlingsswiebeln
		Curry
125	ml	Gemüsefond
40	Gramm	Butter
550	Gramm	Kartoffeln
100	Gramm	Schwarze Oliven, entkernt, Gewürfelt
		Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Kaninchenrücken auslösen. Die Filets häuten und etwa 30 Sekunden auf jeder Seite in heißem Öl anbraten, zur Seite legen.

Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Frühlingsrollen-Teigblätter auf dem Tisch ausbreiten und mit dem gebratenen Kaninchen und den Tomaten belegen. Zu einer Rolle rollen und zur Seite legen.

Möhren schälen und in Stifte schneiden, im kochenden Salzwasser blanchieren. Im Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Frühlingsswiebeln in Öl anbraten, die Möhren dazugeben. Das Gemüse mit Curry würzen, mit dem Gemüsefond ablöschen und mit Butterflocken binden.

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und kochen. Gut abgedämpft in Pflanzenöl braten. Olivenstücke unter die Kartoffeln mischen, salzen und pfeffern. Das eingerollte Kaninchenfleisch in heißem Fett in der Pfanne braten, bis der Teig goldbraun ist.

Das Gemüse mit dem Fond in der Mitte anrichten, die Kaninchenrolle schräg durchschneiden, darauf legen und die Oliven-Kartoffeln rundum verteilen.

Kaninchenrücken im Wirsingkleid

Zutaten

500 Gramm Backpflaumen
2 Birnen
150 Gramm Kaninchenrücken
1 Pack. PFANNI Kartoffelpüree
150 Gramm SCHWARTAU Kuvertüre
schwarz
3 Tomaten
1 Wirsing

Zubereitung

Die Backpflaumen kleinschneiden und in Rotwein anschwitzen. Den Kaninchenrücken enthäuten, die Filets auslösen und in Pflanzenfett braten. Den Wirsing putzen, einige große Blätter blanchieren, abschrecken und abtupfen. Zwei Blätter zusammenlegen, mit etwas Fett bestreichen, die Filets und die Backpflaumen darauflegen und alles zusammenrollen. Diese Roulade kurz in einer Pfanne mit Öl angehen lassen und zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen stellen. Die Tomaten schälen, achteln und in Öl anschwitzen. Das Kartoffelpüree zubereiten, frische Kräuter untermengen und es mit Hilfe einer Spritztülle auf einen Teller spritzen. Die Wirsingrolle dazulegen. Mit den Tomaten dekorieren.

Kaninchenrücken in Frühlingsrollenteig

Zutaten

2		Kaninchenrücken a 250 g
1		Kohlrabi
4	Scheiben	Frühlingsrollenteig
		-- (Asienladen)
2		Eier
1		Schweinenetz
10	Gramm	Butter
1	Teel.	Mehl
100	ml	Portwein
100	ml	Sahne
1	Schuss	Balsamessig
1	Essl.	Tomatenmark
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
		Muskat

Zubereitung

Die Kaninchenfilets auslösen, Rückensehnen entfernen, Nieren abtrennen und die Knochen zerkleinern. Die Knochen in etwas Fett anschmoren. Das zerkleinerte Suppengrün und die Zwiebel hinzufügen, das Tomatenmark unterrühren. Mit Portwein und etwas Wasser ablöschen und ca. eine halbe Stunde erhitzen.

4 Kohlrabiblätter blanchieren und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Kaninchenfilets salzen, pfeffern und mit Eigelb bestreichen. Jeweils mit einem Kohlrabiblatt belegen, wiederum mit Eigelb bestreichen. Die in Scheiben geschnittenen Nieren darauf verteilen und einrollen.

Das Eigelb immer wieder als natürlichen Klebstoff verwenden. Das Schweinenetz in 4 Stücke schneiden, darin die Filetrollen einwickeln. Anschließend in den Frühlingsrollenteig einrollen und im Ofen bei 250 Grad 15-20 Minuten backen.

Die Kohlrabistücke in etwas Salzwasser kochen. Die Sauce durchs Sieb passieren, reduzieren und mit Salz, Pfeffer sowie einem Spritzer Balsamessig abschmecken. Zu dem Kohlrabi die Sahne geben, mit Mehl-Butter-Flocken abbinden und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kaninchenrücken in Paprizierter Sherry-Honigsauce mit Dicken Bohnen und Möhrengemüse

Zutaten

FÜR DIE SAUCE

4	Essl.	Schalottenwürfel
1	klein.	Lorbeerblatt
3	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Honig
1	Teel.	Paprika edelsüß
5	Essl.	Sherry (Amontillado)
200	ml	Gemüsebrühe
		Cayennepfeffer
1	Teel.	Rosmarinnadeln
	Etwas	Butter

FÜR DAS GEMÜSE

1	kg	Dicke Bohnen
1/2		
		In der Hülse, oder
400	Gramm	TK-Bohnenkerne
		Salz
3		Bohnenkrautweige
400	Gramm	Bundmöhren
1	Essl.	Olivenöl
		Salz und Pfeffer
1	Prise	Zucker
		Muskat
6	Essl.	Gemüsebrühe
3		Glatte Petersilienweige

FÜR DEN KANINCHENRÜCKEN

8		Kaninchenrückenfilets
		Ausgelöst a 80 g
		Salz und Pfeffer

- 2 Essl. Olivenöl
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe in der Schale

Zubereitung

Schalottenwürfel in Olivenöl mit dem Lorbeerblatt anschwitzen. Würzen, mit Sherry ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Kurz köcheln lassen, das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit zwei Esslöffeln Olivenöl aufmixen. Mit Cayennepfeffer und Rosmarin abschmecken.

Die dicken Bohnen garen. Möhren schälen und längs halbieren, in Stücke schneiden und anschwitzen. Würzen, mit der Brühe ablöschen und in 5-8 Minuten bissfest garen. Bohnen und Petersilie hinzugeben, mit Muskat würzen.

Olivenöl erhitzen und die Kaninchenrückenfilets darin mit Rosmarin und dem Knoblauch in der Schale von allen Seiten anbraten. Die Sherry-Honigsauce kurz aufmixen. Die Filets mit der Sauce begießen und mit Gemüse servieren.

Kaninchenrücken in Pommery-Senfauce

Zutaten

- 2 Kaninchenrücken
- 1/4 Ltr. Geflügel- oder Rinderfond
- 20 ml Weißer Portwein
- 10 ml Essig
- 2 Essl. Pommerysenf
- 2 Essl. Geschlagene Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenfett

Zubereitung

Den Kaninchenrücken von den Knochen auslösen und von Fett und Sehnen befreien. Sollten die Nierchen noch dabei sein, von diesen die Haut entfernen.

Für die Sauce Fond, Portwein, Essig und Senf in einen Topf geben und alles um 1/3 einkochen. Anschließend die Sauce mit der geschlagenen Sahne aufschlagen.

Den Kaninchenrücken und die Nierchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenfett von allen Seiten 3 - 4 Minuten anbraten, zwischendurch immer wieder wenden.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten.

Als Beilage passt gut Gemüse wie Brokkoli, Karotten, Kohlrabi oder Spinat.

Kaninchenrücken in Ysopmantel mit Kürbispüree und Kernölpesto

Zutaten

1		Kaninchenrücken
1	Handvoll	Ysop (Essigkraut)
1	Handvoll	Petersilie
1	Handvoll	Basilikum
1	Bund	Lauchzwiebeln, fein Geschnitten
300	Gramm	Muskatkürbisfruchtfleisch, Gewürfelt
150	Gramm	Kartoffeln, geschält und Gewürfelt
250	ml	Spargelbrühe (ersatzweise Salzwasser)
1	Essl.	Kürbiskerne
1	Essl.	Kürbiskernöl Salz, Pfeffer Alufolie

Zubereitung

Den Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas mehr als der Hälfte der Kräuter und Lauchzwiebeln fest in Alufolie einpacken. Im 130 Grad vorgeheizten Backofen je nach Größe 25-40 Minuten garen.

Die Kürbisstücke und Kartoffeln in der Spargelbrühe (ersatzweise Salzwasser) im offenen Topf weich kochen und anschließend pürieren.

Die übrigen Kräuter und Lauchzwiebeln, Kürbiskerne und Kürbiskernöl im Cutter zu einem Pesto pürieren. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas Spargelbrühe abschmecken.

Den Kaninchenrücken aus der Folie packen, aufschneiden und anrichten. Das Püree dazureichen und mit Pesto überziehen.

Kaninchenrücken mit Fenchel-Tomatengemüse

Zutaten

2		Ganze Kaninchenrücken
		Salz
4		Thymianzweige
		Pflanzenöl zum Braten
1		Karotte
1	klein.	Stück Sellerie
1		Zwiebel
20	Gramm	Butter
62	ml	Weißwein
1/2		
12		Geschälte Schalotten

FÜR DAS FENCHEL-TOMATENGEMÜS

1		Fenchel
1	Teel.	Honig
8		Kirschtomaten
1	Zweig	Rosmarin
125	ml	Obers
1/2	Teel.	Zitronensaft
2	Essl.	Weißwein
40	Gramm	Butter
		Salz

FÜR DIE GARNITUR

4		Rosmarinzweige
---	--	----------------

Zubereitung

Sellerie, Zwiebel und Karotte schälen, in kleine Würfel schneiden. Kaninchenrücken quer halbieren, mit Thymian spicken und salzen.

In einer Pfanne in etwas Öl anbraten. danach aus der Pfanne nehmen. Karotte, Sellerie, Zwiebel und Rosmarin in die Pfanne geben und kurz anrösten. Kaninchenrücken und Schalotten auf das Röstgemüse legen und in das auf 200 °C vorgeheizte Rohr schieben. 8 bis 10 Minuten braten, dann den Kaninchenrücken aus der Pfanne nehmen und warm abgedeckt rasten lassen.

Fenchel waschen, halbieren, das Fenchelgrün beiseite legen. Mit einem kleinen Messer die äußeren groben Fäden des Fenchels abziehen. Fenchel kleinwürfelig schneiden. Tomaten waschen und halbieren. In einer Pfanne die Hälfte der Butter zergehen lassen, Fenchel darin kurz anschwitzen. Honig, Rosmarin, Zitronensaft, Weißwein und Obers dazugeben, einige Minuten

dünsten lassen (der Fenchel muss weich sein). Dann Tomaten zugeben und noch 1 bis 2 Minuten köcheln. Erst jetzt das Gemüse salzen. Kalte Butter einrühren, gehacktes Fenchelgrün dazugeben.

Das Röstgemüse vom Kaninchen mit etwas Weißwein und Wasser ablöschen und durchkochen. Fleisch nochmals kurz im Saft erwärmen. Saft mit kalter Butter binden. Gemüse auf Tellern anrichten, Kaninchenrücken darauflegen, und die geseigte Sauce zugeben. Mit frischem Rosmarin garnieren.

Kaninchenrücken mit Getrockneten Tomaten und Lauch

Zutaten

600	Gramm	Kaninchenrückenfilet
1	Zweig	Thymian
		Salz, Pfeffer
5	Essl.	Olivenöl
4		Trockentomaten
2	Essl.	Pinienkerne
125	ml	Weißwein
1	Teel.	Gehackte Petersilie
2	Stangen	Lauch (weißer Teil)
1	Essl.	Butter

Zubereitung

Die Kaninchenfilets im Ganzen lassen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, Fleisch mit dem Thymianzweig rundum braten, aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie bedeckt rasten lassen. Trockentomaten grobwürfelig schneiden, gemeinsam mit den Pinienkernen in einer Bratpfanne kurz anschwitzen lassen. Mit 65 ml Weißwein ablöschen und diesen verkochen lassen. Danach restlichen Weißwein und Olivenöl sowie die gehackte Petersilie in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, noch 1-2 Minuten köcheln lassen.

Die weißen Teile der Lauchstangen der Länge nach halbieren, waschen und in etwa 4 cm lange Stifte schneiden. In einer Pfanne Butter zergehen lassen, den Lauch einlegen, mit wenig Wasser aufgießen. Den Lauch etwas dünsten lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Lauch auf Tellern verteilen, die Kaninchenrücken nochmals kurz in der Tomatensauce erwärmen.

Fleisch in 2-3 cm große Stücke schneiden und auf dem Lauch anrichten, mit etwas Tomatensauce beträufeln.

Kaninchenrücken mit Gurkenbandnudeln

Zutaten

FÜR 2-3 PORTIONEN

KANINCHENRÜCKEN

1		Kaninchenrücken (mit Bauchlappen) Salz, Pfeffer
750	ml	Hühnerbrühe
125	Gramm	Schweinehack
1		Schalotte, fein gewürfelt
1	Essl.	Crème fraîche
1	Essl.	Fein gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch)
125	Gramm	Schwarzwurst (Räucherblutwurst in Dünnem Darm) Butter zum Fetten

SAUCE

1		Schalotte, gewürfelt
1	Essl.	Öl
1/2	Teel.	Mehl
1/2	Essl.	Senf
1	Essl.	Tomatenmark
1	Zweig	Petersilie
3	Zweige	Thymian
125	ml	Portwein
125	ml	Hagebuttentee
1		Möhre, gewürfelt
1		Petersilienwurzel, Gewürfelt
125	ml	Hühnerbrühe
1	Essl.	Hagebuttenkonfitüre

GURKENBANDNUDELN

- 1 groß. Salatgurke
- 2 Essl. Sonnenblumenöl
- 75 ml Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kaninchenrücken häuten, die Knochen auslösen und klein hacken. Das Fleisch mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsplatte legen, salzen und pfeffern.

Die Hühnerbrühe langsam erhitzen. Hack mit Schalottenwürfeln, Salz, Pfeffer, Creme fraîche und Kräutern gut mischen und auf den Rücken streichen. Die Wurst häuten und längs auf die Mitte legen, Bauchlappen über die Füllung klappen.

Eine Stoffserviette buttern, den Rücken darin einrollen, fest zubinden und 20 Minuten in der Hühnerbrühe bei mittlerer Hitze kochen, zwischendurch drehen.

Für die Sauce die Kaninchenknochen mit den Schalottenwürfeln in heißem Öl anrösten. Mit Mehl bestäuben, Senf, Tomatenmark und Kräuterzweige dazurühren. Mit Portwein und Hagebuttentee ablöschen und bei starker Hitze etwa 10 Minuten einkochen. Saucenansatz durch ein Sieb gießen, mit Gemüsewürfeln und Hühnerbrühe erneut aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Konfitüre unterrühren, alles pürieren und herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von der Gurke mit einem Sparschäler Längsstreifen abziehen. Öl und Brühe erhitzen, Gurkenstreifen darin knapp 5 Minuten bissfest garen, salzen und pfeffern.

Kaninchenrücken aus der Brühe heben, auswickeln und in Scheiben schneiden. Gurkenbandnudeln auf die Tellermitte häufen. Fleischscheiben darum legen, die Sauce dazwischengießen. UTE HERZOG

Kaninchenrücken mit Kirschen Gefüllt

Zutaten

1		Kaninchenrücken mit Bauchlappen
2	Essl.	Öl
40	Gramm	Möhre
40	Gramm	Sellerie
30	Gramm	Lauch
100	Gramm	Zwiebel
1	Zweig	Rosmarin
40	Gramm	Tomatenmark
300	ml	Spätburgunder Salz, Pfeffer aus der Mühle
30	Gramm	Kalte Butter in Flöckchen
150	Gramm	Keulenfleisch, entbeint
1	Essl.	Kirschwasser
2	Scheiben	Toastbrot ohne Rinde
100	ml	Milch
1	klein.	Ei
6	Essl.	Schlagsahne
25		Entsteinte Kirschen ca.
1		Nudelteigplatte (siehe TIPP) Butter zum Einfetten

Zubereitung

Den Kaninchenrücken so entbeinen, dass beide Rückenstränge mit Bauchlappen zusammenhängen. Knochen für die Sauce zerkleinern, in Öl anrösten. Gemüse würfeln, mit Rosmarin hinzufügen und mitbraten. Tomatenmark dazurühren. Mit Spätburgunder und 300 ml Wasser ablöschen, fast völlig einkochen lassen. Noch einmal 300 ml Wasser zugießen, einkochen, dann durch ein Sieb gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die Butterflöckchen einrühren, nicht mehr kochen.

Keulenfleisch mit Salz, Pfeffer und Kirschwasser marinieren. Brot in Milch einweichen, im Hacker mit dem Fleisch zerkleinern. Ei und Sahne einarbeiten, abschmecken.

Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Farce mit den Kirschen vermengen, auf dem Kaninchenrücken

gleichmäßig verteilen und einrollen.

Kaninchenrolle erst in Nudelteig, dann in eine mit Butter bestrichene Alufolie einwickeln und in siedendem Wasserbad 25 Minuten pochieren.

Folie öffnen, den Rücken in Scheiben schneiden, die Sauce getrennt dazu reichen.

TIPP: Nudelteig wird aus 150 g Mehl, 4 Eigelb, 1 EL Öl, etwas Salz und Muskatnuss geknetet. Danach sollte er etwas ruhen. Anschließend wird er passend zum Kaninchenrücken ausgerollt. Als Beilage eignen sich am besten Spätzle oder feine Bandnudeln.

Kaninchenrücken mit Kleinem Mais

Zutaten

1		Kaninchenrücken
6	klein.	Maiskolben
1	Bund	Wurzelgemüse 1 Karotte,
1/2		Lauch,
1/2		Sellerieknolle
5		Schalotten
1		Knoblauchzehe
		Fein geschnitten
1	Zweig	Rosmarin
125	ml	Fleischbrühe
2		Tomaten
2	Essl.	Olivenöl
		Pfeffer, Salz

Zubereitung

Karotte, Lauch und Sellerie in sehr feine Streifen schneiden. Die Maiskölbchen und die Tomaten vierteln. Die Schalotten schälen und halbieren. Die Rosmarinblättchen vom Zweig abstreifen. Den Kaninchenrücken enthäuten und in daumendicke Scheiben schneiden. Pfeffern, salzen und in Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Schalotten, Knoblauch, Gemüsestreifen, Mais, Rosmarin und Tomaten dazugeben. Mit der Fleischbrühe ablöschen und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und anrichten.

Kaninchenrücken mit Pinienkernen

Zutaten

- 40 ml Balsamico
- 1 Kaninchenrücken
- 4 Essl. Kapern, gesalzen
- 80 ml Olivenöl, kalt gepresst
- Pfeffer
- 4 Essl. Pinienkerne
- Salat z.B. Radiccio, Frisee
- Salz

Zubereitung

Rückenfilets eines Kaninchens mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Punkt braten. Dann für mehrere Stunden in eine Marinade aus Olivenöl und Balsamico legen, gesalzene Kapern und Pinienkerne zufügen. Scheiben des Filets auf Salat anrichten.

Kaninchenrücken mit Pommery-Senf-Sauce

Zutaten

2		Kaninchenrücken
1/4	Ltr.	Geflügel- oder Rinderfond
20	ml	Weißer Portwein
10	ml	Essig
2	Essl.	Pommerysenf
2	Essl.	Geschlagene Sahne
		Salz, Pfeffer
		Pflanzenfett

Zubereitung

Den Kaninchenrücken von den Knochen auslösen und von Fett und Sehnen befreien. Sollten die Nierchen noch dabei sein, von diesen die Haut entfernen.

Für die Sauce Fond, Portwein, Essig und Senf in einen Topf geben und alles um 1/3 einkochen. Anschließend die Sauce mit der geschlagenen Sahne aufschlagen.

Den Kaninchenrücken und die Nierchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenfett von allen Seiten 3-4 Minuten anbraten, zwischendurch immer wieder wenden.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Als Beilage passt gut Gemüse wie Brokkoli, Karotten, Kohlrabi oder Spinat.

Kaninchenrücken mit Roter Currysauce

Zutaten

4	Portionen
2	Essl. Rote Currypaste (Asia-Shop)
5	Essl. Limettensaft
7	Essl. Olivenöl
5	Kaninchenrückenfilets (küchenfertig ausgelöst, A 120 g)
600	Gramm Kartoffeln (festkochend)
500	Gramm Grüner Spargel
	Salz
	Weißer Pfeffer
20	Gramm Butterschmalz
100	ml Schlagsahne
1	Teel. Honig
3	Essl. Creme fraiche

und in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen.

4. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel dazugeben. Unter Rühren in ca. 4 Minuten leicht Farbe annehmen lassen. Die Spargelstücke dazugeben und weitere 2-3 Minuten garen. Das Gemüse salzen, pfeffern und warm stellen.

5. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Von den Kaninchenfilets die Marinade leicht ablaufen lassen. Das Fleisch bei mittlerer Hitze pro Seite 2-3 Minuten braten. Auf einem Teller im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad warm stellen. Fett aus der Pfanne abgießen. Die restliche Currymarinade und die Sahne in die Pfanne geben, verrühren und 2 Minuten köcheln lassen. Honig und Creme fraiche dazugeben und kurz aufkochen lassen. Sauce, Kaninchenrücken und Spargel-Kartoffel-Gemüse auf Teller geben und servieren.

Zubereitung

1. Die Currypaste mit Limettensaft und 3 El Olivenöl verrühren. Die Kaninchenfilets auf einen flachen Teller legen und mit der Currymarinade von allen Seiten gut einstreichen. 45 Minuten marinieren.

2. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in Würfel a 1 cm schneiden. Den Spargel waschen, das untere Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden.

3. Die Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser 1 Minute garen, abschrecken, gut abtropfen lassen und trockentupfen. Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden

Kaninchenrücken mit Zwiebeln und Kaisergranaten

Zutaten

8		Kaninchenrücken
12		Gemüsezwiebeln
2		Karotten
		Olivenöl
200	ml	Brandy
		Mehl
12		Kaisergranaten
1	Stange	Lauch
3		Reife Tomaten
1	Essl.	Süßes Paprika-Pulver
100	Gramm	Butter
2	Blätter	Filo-Teig (Zur Not Blätterteig)

Zubereitung

Creme aus Kaisergranaten und Zwiebeln

1. Kopf und Panzer der Kaisergranaten entfernen, den Darm herauskratzen die Kaisergranaten im Kühlschrank aufbewahren. 2. Das Gemüse waschen, schälen und in Stücke schneiden. 3. Lauch, Karotten und 1 Zwiebel goldbraun anbraten. Die Köpfe der Kaisergranaten hinzugeben und flambieren, den gemahlene Paprika und die Tomate hinzugeben. Mit Wasser

bedecken und so lange kochen lassen, bis alles auf die Hälfte reduziert ist. 4. In einem Topf 8 oder 9 in Streifen geschnittene Zwiebeln glasig anschwitzen. Wenn diese weich sind, die Brühe vom Kaisergranaten-Fleisch hinzugeben und ca. 25 Minuten kochen lassen. Zerkleinern und absieben.

Gebratene Zwiebeln

1. Die Zwiebel in nicht zu feine Ringe schneiden und mit kochendem Wasser überbrühen, dann mit Wasser und Eis abschrecken, abtropfen und mit Milch bedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Kaninchenrücken

1. Die Kaninchenrücken in einer Pfanne in Öl auf starker Flamme goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Darauf achten, dass sie innen roh bleiben. 2. Die Blätter Filo-Teig halbieren, alle vier Hälften mit aufgeweichter Butter bestreichen, jeweils zwei Kaninchenrücken darin einwickeln.

Anrichten

1. Die Kaninchenrücken im Ofen bei ca. 190° C so lange braten, bis sie goldbraun sind. 2. Die Zwiebel abtropfen lassen und mit Mehl bestreuen. Goldbraun und kross anbraten. 3. Die Kaisergranaten auf starkem Feuer goldbraun werden lassen, hierbei darauf achten, dass sie nicht zu trocken werden.

4. Das Gericht möglichst großzügig anrichten.

Kaninchenrücken Rheinischer Art mit Kartoffelstäbchen

Zutaten

2		Bananen
1		Apfel rot
2		Kartoffeln
200	Gramm	Kaninchenrücken
200	Gramm	Sultaninen
1		Zwiebel

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Stäbchen schneiden und in der Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kaninchen auslösen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der in Ringe geschnittenen Zwiebel anbraten. Die Sultaninen dazugeben. Beides auf einem Teller servieren.

Kaninchenrückenfilet auf Kräuterschaumsauce

Zutaten

20	Gramm	Morcheln, getrocknet
1/2	Ltr.	Wasser
2		Kaninchenrückenfilets (ohne Vorderläufe, brutto 1,7 kg = 500 g netto) Ersatzweise Schweinefilet
80	Gramm	Butter
125	ml	Weißwein, trocken
1	Bund	Kerbel
1/2	Bund	Petersilie, glatt
1	Bund	Basilikum
125	ml	Schlagsahne
100	Gramm	Crème fraîche Salz Weißer Pfeffer
1	Teel.	Dijonsenf Sherryessig Zitronensaft

Zubereitung

Die Morcheln kräftig mit kaltem Wasser abbrausen, dann im lauwarmen Wasser einweichen. Die Kaninchenrücken sorgfältig mit einem scharfen Messer häuten, dann die Rückenfilets auslösen, sauber zurechtschneiden und zugedeckt kühl stellen. Alles Fett von den Knochen und Bauchlappen entfernen. Knochen zerhacken, Bauchlappen kleinschneiden. In der Hälfte der Butter so leicht andünsten, dass die Stücke keine Farbe nehmen. Mit dem Wein und der doppelten Menge Wasser aufgießen und im offenen Topf 1 1/2 Stunden einkochen lassen. In der Zwischenzeit den Kerbel verlesen. Petersilie waschen und gut ausschütteln. Von Kerbel, Petersilie und Basilikum die groben

Stengel entfernen, die Kräuter fein hacken und in der Sahne pürieren, kühl stellen. Die Morcheln aus dem Einweichwasser nehmen und gut ausdrücken. Morcheln und Wasser beiseite stellen. Wenn der Fond auf etwa 1/8 l (bezogen auf 4 Portionen) eingekocht ist, das Morchelwasser durch eine Filtertüte zugießen und einmal aufkochen lassen. Dann durch ein feines Haarsieb in eine Pfanne umgießen. Auf die Hälfte einkochen lassen, dann die Crème fraîche zugeben und bis auf 1/4 l einkochen lassen (das dauert insgesamt etwa 12-15 Minuten). Mit Salz, wenig Pfeffer, Senf und etwas Sherryessig abschmecken, beiseite stellen. Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Rückenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in der Pfanne 3 Minuten von jeder Seite bei milder Hitze braten sie sollen möglichst wenig Farbe annehmen. Die Morcheln in den letzten 3 Minuten mitbraten, dabei einmal wenden. Fleisch und Morcheln mit der Schaumkelle aus der Pfanne nehmen und warm halten. Das Bratfett abgießen, die vorbereitete Sauce in die Pfanne gießen und aufkochen lassen, dabei mit einem Holzlöffel den Bratensatz lösen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die vorbereitete Kräutersahne schnell mit dem Schneebesen einrühren, dann sofort in eine gut vorgewärmte Sauciere füllen. Extra zum Fleisch reichen. Gedünstete Möhren und neue Butterkartoffeln dazu servieren.

Kaninchenrückenfilet auf Orangensosse

Zutaten

125	ml	Braunen Kaninchen- Wildfond
125	ml	Orangensaft
100	Gramm	Creme double
3	Essl.	Creme fraiche
1	Essl.	Grand Marnier
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Kaninchenrückenfilet
2	Essl.	Butter

Zubereitung

So wird's gemacht:

1. Den Kaninchenfond mit dem Orangensaft bis auf wenige Esslöffel einkochen lassen.
2. Die Creme double und die Creme fraiche unterrühren und evtl. noch etwas einkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Mit Grand Marnier, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.
4. Die Kaninchenrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum in 2 Portionen jeweils etwa 3 Minuten in Butter braten.
5. Die Soße zu einem kleinen Spiegel auf vorgewärmte Teller angießen.
6. Das Fleisch schräg in Scheiben schneiden und darauf anrichten.

Dazu passen filetierte Orangenscheiben und grüne Nudeln.

Kaninchenrückenfilet im Kartoffelmantel

Zutaten

4		Kaninchenrückenfilets
2	Essl.	Mehl
1		Ei geschlagen
		Salz
		Pfeffer
		Koriandersamen gemahlen
400	Gramm	Kartoffeln geschält und in Feinste Streifen Geschnitten
50	Gramm	Kochbutter
16		Grüne Spargeln geschält
1	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Schalotten fein gehackt
1		Knoblauchzehe fein gehackt
		Tomatenmark
3	Essl.	Schwarze Oliven Klein gewürfelt
3	Essl.	Grüne Oliven Klein gewürfelt
16		Frische Morcheln
3	mittl.	Tomaten geschält, entkernt Und klein gewürfelt
100	ml	Bouillon
100	ml	Olivenöl
8		Frische Basilikumblätter

Zubereitung

Die gewürzten Kaninchenrücken durch das Mehl und das aufgeschlagene Ei ziehen. Mit den Kartoffelstreifen einhüllen und mit Koriander aus der Mühle würzen. In heißer Butter goldgelb braten und zugedeckt bei etwa 90 Grad im Ofen warm stellen.

Spargeln in Salzwasser mit Olivenöl bissfest kochen, etwa 7 cm der Spargelspitzen abschneiden und warm stellen, den Rest in Würfel schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl leicht andünsten, Tomatenmark sowie die geschnittenen Oliven beifügen und kurz dünsten. Spargel und Tomatenwürfel sowie Morcheln beifügen, mit wenig Bouillon ablöschen und abschmecken.

Spargelspitzen auf den Tellern verteilen, Gemüseragout in die Mitte legen und die Kaninchenrücken darauf anrichten. Mit Basilikumblättern garnieren.

Kaninchenrückenfilets mit Zweierlei Knoblauch

Zutaten

		ROTWEIN-KNOBLAUCH
24	groß.	Knoblauchzehen (1)
25	Gramm	Butter (1)
1	Essl.	Zucker
150	ml	Rotwein
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
		Zitronensaft

		GEBRATENER KNOBLAUCH
12	groß.	Knoblauchzehen (2)
1	Essl.	Eingesottene Butter

		FLEISCH
600	Gramm	Kaninchenrückenfilets
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
4	Essl.	Olivenöl
25	ml	Madeira
300	ml	Kalbsfond
2	Essl.	Saucenrahm
80	Gramm	Butter (2)

Zubereitung

Die Knoblauchzehen (1) schälen. Die Butter und den Zucker schmelzen und caramolisieren lassen. Den Rotwein dazugießen und leicht einkochen lassen. Die Knoblauchzehen hineingeben und alles in der offenen Pfanne unter gelegentlichem Rühren so lange kochen, bis der Rotwein fast vollständig eingekocht ist. Den Knoblauch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Eine Stunde vor dem Servieren den Ofen auf 70 Grad vorheizen. Die zweite Portion Knoblauch ungeschält belassen. In der eingesottenen Butter zugedeckt rundum braun braten. Im Ofen warm stellen. Die Rückenfilets in Würfel schneiden. Salzen und pfeffern. Im heißen Olivenöl in Portionen während je 1 Minute kräftig anbraten. In eine Schüssel geben, mit Alufolie decken (aber nicht einwickeln!) und bei 70 Grad ca. fünfundvierzig Minuten nachziehen lassen. Den Bratensatz mit dem Madeira ablöschen. Den Fond beifügen und auf knapp zwei dl einkochen lassen. Dann den Saucenrahm unterrühren.

Die Butter in kleinen Stücken in die leicht kochende Sauce schwingen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Das Fleisch beifügen, mischen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die beiden Knoblauchsorten darüber geben. Zum Essen wird der gebratene Knoblauch aus der Schale gedrückt und als 'Paste' zum Fleisch genossen.

Tipps

Einige Stunden vor dem Essen: Den Rotwein-Knoblauch zubereiten, in der Pfanne aufbewahren. Eine Stunde vor dem Essen: Backofen auf 70 Grad vorheizen. Die zweite Knoblauchsorte braten. Das Fleisch anbraten und im Ofen gar ziehen lassen. Die Fleischsauce zubereiten. Kurz vor dem Essen: Den Rotwein-Knoblauch gut heiß werden lassen, die Fleischsauce aufkochen, das Fleisch anrichten.

Dazu: Gersten- Gnocchi.

Kaninchensafranragout in Tomate

Zutaten

1		Artischocke
2		Fleischtomaten
1		Honigmelone
150	Gramm	Kaninchenrücken
500	Gramm	Kefir
1		Pilzmischung
500	Gramm	Studentenfutter
10	Gramm	Safran
2		Zwiebeln rot

Zubereitung

Die Tomaten von ihren Deckeln befreien und Aushöhlen. Den Kaninchenrücken auslösen, das Fleisch parieren, Kleinschneiden und mit dem Fruchtfleisch der Tomaten, den zuvor Kleingeschnittenen Zwiebeln und Pilzen in einer Pfanne mit Öl und Butter anbraten. Mit Sahne auffüllen und mit Safran, Rosmarinpulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten in eine Pfanne mit ein wenig Öl 'stellen'. Das Fleisch in die Tomaten füllen, und alles zum Garen bei 200°C in den Ofen schieben. Aus Butter, Sahne, Senf, einer Handvoll der geschroteten Nüsse, Salz und Pfeffer eine Sauce Montieren. Diese auf einem Teller verteilen und die gefüllten Tomaten Mit Deckeln daraufstellen. Wenn man mehr als 20 min. Zeit hat: Die Artischocke von ihrem Stiel und dem oberen Teil befreien. Die Einzelnen Blätter mit der Schere stutzen und ein wenig vom Boden Abtrennen. Eine Scheibe Zitrone auf den Boden legen und mit Bindfaden Fixieren. Ca. 25 min. in Salz-, Zitronenwasser kochen.

Kaninchensalat 'Italia'

Zutaten

1	Bund	Suppengrün
1 1/2	kg	Kaninchenkeulen
1 1/2	Ltr.	Wasser
		Salz
5	Essl.	Zitronensaft
24		Salbeiblätter, frisch
2		Knoblauchzehen
200	ml	Olivenöl, kaltgepresst
2		Zitronen

Zubereitung

Am Tag vorher das Suppengrün putzen und grob zerteilen. Die Kaninchenkeulen und das Suppengrün bei mittlerer Hitze im Wasser 1 Stunde offen kochen, dabei gelegentlich abschäumen, hinterher im Sud etwas abkühlen lassen.

Das lauwarme Fleisch von den Knochen lösen und fein zerzupfen, mit Salz und Zitronensaft herzhaft würzen.

Zwei Drittel der Salbeiblätter grob zerschneiden. Den Knoblauch pellen und pürieren. Beides unter das Fleisch mischen.

Den Kaninchensalat mit Olivenöl beträufeln, sehr gut durchheben, mit Klarsichtfolie zudecken und über Nacht kaltstellen.

Den Kaninchensalat 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen (damit das Fleisch nicht zu kalt ist), gründlich durchmischen und eventuell nachsalzen, mit den restlichen Salbeiblättern garnieren und mit Zitronenspalten servieren.

Dazu passt frisches italienisches Brot und frischer grob geschrotener schwarzer Pfeffer.

Kaninchenschenkel mit Zigerfüllung

Zutaten

50	Gramm	Schabziger gerieben
50	Gramm	Rahmquark
2	Essl.	Rahm, flüssig
40	Gramm	Baumnüsse fein gehackt
20	ml	Weißwein
		Cayenne-Pfeffer
4		Entbeinte Kaninchenschenkel
		Beim Metzger bestellen
		Evtl. mehr, nach Größe
		Schweinsnetz beim Metzger
		Bestellen
1	Bund	Rosmarin
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss

SAUCE

200	ml	Blauburgunder
200	ml	Kalbsfond
100	Gramm	Eierschwämme Pfifferlinge
30	Gramm	Butter

Zubereitung

Für die Füllung, Schabziger, Rahmquark und Rahm vermengen, Baumnüsse dazugeben, mit Weißwein verrühren und mit Cayenne abschmecken.

Kaninchenschenkel auf der Oberseite mit Zigerfarce füllen, würzen, mit einem Rosmarinzwig in entsprechend zugeschnittenes Schweinsnetz einwickeln. In einer Bratpfanne in Butter rundherum leicht anbraten und für 20 Minuten in den Backofen schieben (200 o die ersten 10 Minuten, danach 150 o).

Kaninchenschenkel warm stellen, Bratfond mit Blauburgunder ablöschen, kurz aufkochen, mit Kalbsfond auffüllen und reduzieren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb geben. In der Pfanne die Butter schmelzen. Die Pilze darin wenden und die Sauce dazugeben.

Anrichten: Kümmelkartoffeln als Fächer auf den Teller geben, Kaninchenschenkel darauflegen, Dörripflaumen (je drei, im Rotwein pochiert) dazulegen und mit der Pilzsauce garnieren.

Kaninchenschlegel mit Polenta

Zutaten

2		Zwiebeln fein geschnitten
2		Knoblauchzehen Fein geschnitten
30	ml	Olivenöl
		Butter
4		Kaninchenschlegel
500	ml	Weißwein
500	ml	Apfelwein
1	Ltr.	Gemüsebouillon
2		Lorbeerblätter
3		Nelken
1	Zweig	Rosmarin
		Salz
		Pfeffer
		Milder Senf

FÜR DIE POLENTA

1		Zwiebel fein geschnitten
250	Gramm	Maisgrieß
800	ml	Wasser
100	Gramm	Butter
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Meersalz
		Muskatnuss

Zubereitung

Polenta: Wasser mit der gehackten Zwiebel, Salz und dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen den Maisgrieß langsam einrieseln lassen, dabei ständig rühren unter schwacher Hitze zirka 40 Minuten (bzw. nach Packungsanweisung) weichkochen, dann die Butter daruntermischen, mit Muskatnuss würzen.

Kaninchenschlegel: Fein geschnittene Zwiebeln und Knoblauchzehen in feuerfester Form im Olivenöl langsam anschwitzen lassen (nicht zu heiß und ohne Farbe annehmen zu lassen) die gewürzten und mit dem Senf bestrichenen Schlegel in die Form legen, mit Weißwein, Apfelwein und Bouillon aufgießen, Lorbeer, Nelken und Rosmarin begeben. Kurz aufkochen und etwas Butter dazugeben. Im vorgeheizten Ofen bei 220 C garen, Fleisch gelegentlich übergießen.

Anstelle der Polenta passen zu den Kaninchenschlegeln auch breite Ingwer- oder Zitronennudeln.

Kaninchenschlegel mit Wirz, Kastanien und Speck

Zutaten

		SCHLEGEL
4		Kaninchenschlegel, Ausbeint und flach Geklopft
2		Wirzblätter, blanchiert
100	Gramm	Hühnerfleisch (Brust)
100	ml	Rahm
		Salz, Pfeffer
100	Gramm	Getrocknete Kastanien, Weich gekocht und gehackt
2		Rohesspeck-Scheiben, in Streifen geschnitten
		Olivenöl zum Bestreichen
		Je 1 Zweig Petersilie, Rosmarin, Salbei und Thymian, Blättchen fein Gehackt
		Olivenöl zum Anbraten
100	ml	Leichte Geflügelbouillon
1	Essl.	Weißwein

		GEMÜSE
2	klein.	Kartoffeln, geschält und in Schnitze geschnitten
2		Karotten, geschält Und tourniert
2		Artischocken, Blätter auf
1/3		Gekürzt, in Schnitze Geschnitten und Heu Entfernt
		Olivenöl zum Braten
		Garnitur
4		Thymianzweige

Zubereitung

Kaninchen: Schlegel mit einem halben Wirzblatt belegen. Hühnerfleisch mit dem Rahm im Küchencutter pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den Kastanien und dem Speck auf das Wirzblatt geben. Schlegel zusammenrollen und binden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Öl bestreichen und mit Kräutern bestreuen. In wenig Öl rundum goldbraun anbraten, in Alufolie einschlagen und die Pfanne beiseite stellen. Schlegel im auf 180°C vorgeheizten Backofen 14 Min. garen. Bouillon und Wein in die beiseite gestellte Pfanne geben. Bratfond lösen, leicht einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schlegel kurz vor dem Anrichten in fingerdicke Scheiben schneiden.

Gemüse: Mischen und im Öl knackig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Fleischscheiben auf den Teller legen und daneben eine Portion Gemüse anrichten. Mit Jus umgießen und mit Thymian garnieren.

Kaninchenschnecke in Rotwein- Trauben-Sauce

Zutaten

1	Pack.	Blüten
150	Gramm	Kaninchenrücken
1	Pack.	KNORR Kartoffelpüree
100	Gramm	Kumquats
4		Möhren
1	Tafel	NESTLE Schokolade : - weiß
1		Zucchini
200	Gramm	Weintrauben schwarz

Zubereitung

Das Fleisch vom Rücken des Kaninchens einschneiden und vom Knochen lösen. Die Bauchlappen von den so entstandenen Filets entfernen. Die Filets längs halbieren und an den dünnen Knochen so einschneiden, dass diese am Filet hängen bleiben. Die Filets zu einer Schnecke rollen und mit einem Spieß fixieren. (Die kleinen Knochen stellen die Fühler dar.) Die Schnecken in einer Pfanne mit Öl anbraten, die Nieren dazugeben und im Ofen bei 200°C weitergaren. Milch mit einer Flocke Butter, Salz und Muskat aufsetzen und das Kartoffelpüree einrühren. Die Möhren tournieren und blanchieren. Die Zucchini ebenfalls tournieren und zu den Möhren geben. Die Weintrauben entkernen, in einem Topf angehen lassen und mit Rotwein ablöschen. Die Schnecken aus dem Ofen nehmen und kurz in Butter nachziehen lassen. Schnittlauch kleinschneiden und unter das Kartoffelpüree mengen. Das Gemüse abgießen und in Butter nachschwenken. Das Gemüse auf einem Teller verteilen, das Kartoffelpüree in die Mitte geben, die Schnecken und die Nieren darauf und alles mit der Sauce umgeben. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

Kaninchenschultern im Riesling- Wurzelsud

Zutaten

16		Kaninchenschultern
		Öl zum Braten
		Salz
250	ml	Trockener Riesling
1	Zweig	Eingelegter Estragon
4		Gewürznelken
1	Teel.	Frisch geriebener Ingwer
2	Essl.	Sojasauce
	Etwas	Rindsuppe
1/2		Chilischote
3		Geschälte Karotten
1/2	Knolle	Sellerie (geschält)
2		Geschälte Erdäpfel
1	Ltr.	Rindsuppe
	Etwas	Kalte Butter
		Kerbel oder Schnittlauch
		Zum Garnieren

Zubereitung

Estragon hacken. Kaninchenschultern mit Sojasauce, gehackter Chilischote, Ingwer und Estragon einreiben. In einer flachen Pfanne etwas Öl erhitzen, Kaninchenschultern nicht zu scharf anbraten. Mit Riesling ablöschen, Nelken zugeben und für etwa 30 Minuten in das auf 180 °C vorgeheizte Rohr geben. In einem Topf Rindsuppe aufkochen.

Sellerie und Karotten in Stifte, Erdäpfel in Würfel schneiden. In die Rindsuppe geben und aufkochen.

Die gebratenen Kaninchenschultern sowie den Bratenrückstand in den Suppentopf geben und noch einige Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit etwas kalter Butter binden.

Kaninchenschultern im Riesling-Wurzelsud in tiefen Tellern anrichten. Mit Kerbel oder Schnittlauch garnieren.

Kaninchensosse

Zutaten

1		Kaninchen (ca. 1 kg, Vom Fleischer in Stücke Teilen lassen)
		Salz
		Pfeffer
1	Stange	Porree (150 g)
200		Möhren
2	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Rotwein
1/4	Ltr.	Brühe
5		Salbeiblättchen
50	Gramm	Schwarze Oliven
1		Schlagsahne
2	Essl.	Sherry

AUSSERDEM

400 Gramm Spaghetti

Zubereitung

1. Kaninchen waschen, trockentupfen, würzen. Gemüse putzen, waschen, würfeln. Fleisch im heißen Öl anbraten. Gemüse kurz mitbraten.
2. Wein und Brühe zugießen, ca. 1 Stunde schmoren. Kaninchen herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Inzwischen Nudeln kochen.
3. Kaninchenfleisch von den Knochen lösen und kleinschneiden. Kaninchenfleisch, gehackten Salbei, Oliven und Sahne in die Soße geben. Mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen. Soße mit Spaghetti anrichten.

Kaninchensosse zu Pasta

Zutaten

5	Essl.	Olivenöl
1	groß.	Zwiebel
1	groß.	Möhre
2		Stangensellerie
75	Gramm	Geräucherter Speck in Dünnen Scheiben
1	kg	Kaninchenrücken, in ca. 10 Cm lange Stücke Geschnitten
3/4	Ltr.	Hühnerbrühe
125	ml	Weißwein
2	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Frisch gehackter Salbei
1		Zimtstange
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Von dem Kaninchenrücken das Fleisch auslösen und in fingerdicke Scheiben teilen. Die Knochen nicht wegwerfen! Die Gemüse putzen und fein würfeln. Die Speckscheiben ebenfalls fein würfeln. Die Instant-Hühnerbrühe zubereiten. Im Bräter das Öl erhitzen und darin die Gemüswürfel unter Rühren ca. 5 Minuten anschwitzen. Dann den Speck dazugeben und weitere 5 Minuten braten. Alles herausnehmen und zur Seite stellen. Das Kaninchenfleisch und die Knochen in den Bräter geben und kräftig anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Nach ca. 5 Minuten mit dem Wein löschen und den Bratensatz lösen. Die Gemüse und den Speck wieder in den Bräter geben. Dann die Hühnerbrühe und das Tomatenmark, den Salbei, die Zimtstange sowie Pfeffer und Salz dazu geben und aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Evtl. etwas Brühe nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knochen aus dem Bräter fischen und entsorgen.

Kaninchenspieß mit Tomaten-Oliven-Gemüse

Zutaten

4	Kaninchenrückenfilets (à 100 g)
60 Gramm	Speck (in dünnen Scheiben)
	Salz
	Pfeffer
	Gemahlener Koriander
400 Gramm	Kleine Kartoffeln
200 Gramm	Kirschtomaten
1	Knoblauchzehe
1	Rosmarinzweig
60 Gramm	Schwarze Oliven (in Öl)
2 Essl.	Öl
150 ml	Rotwein
30 Gramm	Butter
30 Gramm	Gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

1. 4 Holzspieße 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Kaninchenfilets im oberen, breiteren Drittel längs halbieren. Mit den Speckscheiben kreisförmig aufrollen und auf die Spieße stecken. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.
2. Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. Inzwischen die Tomaten waschen. Knoblauch pellen und in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin abzupfen. Oliven abtropfen lassen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kaninchenspieße von jeder Seite 6 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Herausnehmen und zugedeckt warm halten. Tomaten, Oliven, Rosmarin und Knoblauch im Bratfett 5 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Butter in einer Pfanne schmelzen, Kartoffeln abgießen und mit Butter und Nüssen mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Kaninchenspießen, Tomaten und Rotweinsauce servieren.

Kaninchenspieße auf Balsamicolinsen mit Rosmarinkartoffeln

Zutaten

		BALSAMICO-LINSEN
150	Gramm	Umbrische Berglinsen
50	Gramm	Schalotten
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenöl
1/2	Essl.	Zucker
6-8	Essl.	Aceto Balsamico
200	ml	Geflügelfond
3	Stiele	Glatte Blattpetersilie
20	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer

		SPIESSE
8		Kaninchenrückenfilets (küchenfertig)
8	Zweige	Rosmarin
1/2		Rote Paprikaschote
1/2		Gelbe Paprikaschote
4		Knoblauchzehen
2	groß.	Schalotten
4	Essl.	Olivenöl
20	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer

		ROSMARIN- KARTOFFELN
500	Gramm	Kleine Kartoffeln
1		Rosmarinzweig
4	Essl.	Olivenöl
20	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Balsamico-Linsen die Berglinsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch glasig anschwitzen. Zucker zugeben, schmelzen lassen. Berglinsen abtropfen lassen und zugeben. Mit Balsamico und Fond aufgießen und 25 - 30 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Butter und Petersilie zu den fertig gegarten Linsen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Jedes Kaninchenrückenfilet in 4 gleich große Stücke schneiden. Die Rosmarinzwige 20 cm lang spitz abschneiden. Die Nadeln abstreifen und nur an der Spitze ein Büschel Nadeln daran lassen. Paprikaschoten entkernen und in 16 gleich große Stücke schneiden. Knoblauch halbieren und Schalotten längs vierteln. Jeweils 4 Stücke Fleisch abwechselnd mit Paprika, Knoblauch und Schalotten auf die Zweige spießen.

3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenpieße darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Butter zugeben und bei mittlerer Hitze langsam fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Für die Rosmarin-Kartoffeln die Kartoffeln schälen und längs halbieren. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze in 12-15 Min. goldbraun braten. Dann Butter und Rosmarin zugeben und 2-3 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und anrichten.

Kaninchenspieße mit Balsamicovinaigrette und Rösti

Zutaten

SPIESSE	
12	Backpflaumen
5	Essl. Portwein, rot
4	Kaninchenrückenfilets, Küchenfertig
8	Rosmarinzweige
5	Essl. Olivenöl mit Limonengeschmack, ca.
3	Thymianzweige
2 Scheiben	Bauchspeck
20 Gramm	Butter Salz, Pfeffer

RÖSTI	
2	groß. Kartoffeln
20 Gramm	Butterschmalz

BALSAMICOVINAIGRETTE	
Salz	
4	Essl. Balsamico Pfeffer
8	Essl. Haselnussöl, ca.
2	Essl. Geflügelfond
1	Essl. Blattpetersilie, gehackt
100 Gramm	Roquettesalat, geputzt und Gewaschen
50 Gramm	Lollo Rosso, klein gezupft
40 Gramm	Pinienkerne, geröstet

Petersilie dazugeben.

Roquettesalat und Lollo Rosso mit der Vinaigrette marinieren, Kaninchensaté darauflegen und die gerösteten Pinienkerne darüberstreuen.

Zubereitung

Spieße: Die Backpflaumen halbieren und in dem Portwein ca. 30 Minuten marinieren. Die Kaninchenrücken der Länge nach in Streifen schneiden und ziehharmonika-artig abwechselnd mit den Backpflaumen auf einen Rosmarinzweig aufstecken. Die Spieße mit Olivenöl mit Limonengeschmack und Thymian marinieren. Das Öl der Marinade in der Pfanne erhitzen. Die Spieße anbraten und wenden. Speck und die Butter dazugeben und die Spieße mit der entstandenen Gewürzbutter während dem Braten übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rösti: Die Kartoffeln schälen und mit Hilfe einer Gemüseschneidemaschine in dünne Streifen schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin in Form von Rösti auf beiden Seiten goldbraun braten.

Balsamicovinaigrette: Das Salz in dem Balsamico auflösen, pfeffern und mit Haselnussöl und Geflügelfond glattrühren, gehackte

Kaninchenspieße mit Granatapfel-Vinaigrette

Zutaten

4		Kaninchenkeulen (à 250 g, vom Händler ausgelöst, -- ca. 600 g schieres Kaninchenfleisch)
13	klein.	Lorbeerblätter
3		Knoblauchzehen Pfeffer
1/2	Teel.	Gemahlener Sternanis
150	Gramm	Perlzwiebeln
80	Gramm	Fris/esalat (nur das Gelbe und Hellgrüne)
100	Gramm	Brunnenkresse
1		Granatapfel
50	Gramm	Zucker
250	ml	Frisch gepreßter Orangensaft
2		Wacholderbeeren
1		Gewürznelke
80	ml	Olivöl
2	Essl.	Weißweinessig Salz
3	Essl.	Öl
30	Gramm	Pinienkerne
1/2	Teel.	Sumach (persisches Gewürz)

Zubereitung

1. Das Kaninchenkeulenfleisch in ca. 2,5 cm große Stücke schneiden. Das Fleisch abwechselnd mit jeweils 2 Lorbeerblättern pro Spieß auf Holzspieße ziehen. Knoblauch pellen und durchpressen. Die Spieße mit Pfeffer, Sternanis und dem Knoblauch würzen. Abgedeckt kalt stellen.

2. Perlzwiebeln pellen. Salat und Brunnenkresse putzen, waschen und abtropfen lassen. Granatapfel aufbrechen, Kerne ohne die Trennhäute herauslösen, dabei den Saft auffangen.

3. Zucker hellbraun karamelisieren, mit dem Orangensaft und dem Granatapfelsaft ablöschen. Wacholder, Nelke und das übrige Lorbeerblatt dazugeben und offen auf 100 ml einkochen lassen. Die Gewürze aus dem reduzierten Sud nehmen. Sud mit dem Olivenöl und dem Essig verrühren. Granatapfelkerne dazugeben, salzen und pfeffern.

4. Kaninchenspieße salzen. Spieße und Perlzwiebeln in einer großen Pfanne im heißen Öl von allen Seiten anbraten. Die Spieße mit den Zwiebeln insgesamt 8-10 Minuten bei milder Hitze fertigbraten. In den letzten 2 Minuten die Pinienkerne dazugeben.

5. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Kaninchenspieße mit den Zwiebeln und den Pinienkernen auf die Teller verteilen und mit Schumach würzen. Mit der Granatapfelsauce servieren.

Kaninchenspieße mit Rosmarinkartoffeln

Zutaten

BALSAMICO-LINSEN

150	Gramm	Umbrische Berglinsen (ersatzweise Puy-Linsen)
50	Gramm	Schalotten
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Olivenöl
1/2	Essl.	Zucker
6-8	Essl.	Aceto balsamico
200	ml	Geflügelfond
3	Stiele	Glatte Petersilie
20	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

SPIESSE

8		Kaninchenrückenfilets (küchenfertig)
8	Zweige	Rosmarin (ca. 25 cm lang)
1/2		Rote Paprikaschote
1/2		Gelbe Paprikaschote
4		Knoblauchzehen
2	groß.	Schalotten
4	Essl.	Olivenöl
20	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

ROSMARINKARTOFFELN

500	Gramm	Kleine Kartoffeln
1	Zweig	Rosmarin
4	Essl.	Olivenöl
20	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Für das Linsengemüse die Linsen am besten über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Zucker dazugeben, schmelzen lassen. Linsen abtropfen lassen und dazugeben. Mit Aceto balsamico und Fond aufgießen und 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze leise kochen lassen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Butter und Petersilie zu den fertig gegarten Linsen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Jedes Kaninchenrückenfilet in 4 gleich große Stücke schneiden. Die Rosmarinzwige 20 cm lang spitz abschneiden. Die Nadeln abstreifen und nur an der Spitze ein Büschel Nadeln daran lassen. Paprikaschoten entkernen und in 16 gleich große Stücke schneiden. Knoblauch halbieren und Schalotten längs vierteln. Jeweils 4 Stücke Fleisch abwechselnd mit Paprika, Knoblauch und Schalotten auf die Zweige spießen.

3. Für die Rosmarinkartoffeln die Kartoffeln schälen und längs halbieren. Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze in 12-15 Minuten goldbraun braten.

4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenpieße darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Butter dazugeben und die Spieße bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Linsengemüse noch einmal erwärmen. Butter und Rosmarin zu den Kartoffeln geben und 2-3 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kaninchenspieße und Kartoffeln auf dem Linsengemüse servieren.

Kaninchenstrudel auf Artischockenragout

Zutaten

300	Gramm	Edelpilzkäse Bavaria blue od. Cambozola
2		Poulardenbrüste
4		Kaninchenfilets
200	Gramm	Gemüsewürfel Lauch, Sellerie, Karotten
1	Bund	Kerbel
4		Kaninchenlebern Salz Pfeffer
4		Strudelblätter Butter
4		Artischocken
2		Knoblauchzehen Thymian
20	ml	Weißwein
1		Tomate, klein Petersilie
40	ml	Olivenöl
50	Gramm	Butter
40	ml	Geflügelfond

Zubereitung

Die Poulardenbrüste in kleine Würfel schneiden und für ca. 10 Minuten in die Tiefkühltruhe legen. Wenn sie leicht angefroren sind, im Mixer fein mixen, den Edelpilzkäse und den gehackten Kerbel dazugeben, nochmals fein kuttern und kaltstellen.

Die Kaninchenfilets salzen und pfeffern und in der Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Die Gemüsewürfel in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen.

Den Strudelteig auf einem Tuch ausbreiten, dünn mit Eigelb bestreichen und das zweite Strudelblatt direkt darauflegen. Die Gemüsewürfel und die Lebern unter die Käsefarce heben und auf dem Strudelteig plazieren. (ca. 4cm breit, Länge von 2 Kaninchenfilets). Die Filets daraufsetzen und wieder mit Farce bedecken.

Nun den Strudelteig eng einrollen, mit Butter bestreichen und auf ein Backblech setzen. Im Ofen ca. 12-15 Minuten bei 200 Grad backen.

Die Artischocken putzen, kleinschneiden und mit Knoblauch und Tymian in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen.

Das ganze einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Tomate würfeln, die Petersilie hacken, ebenfalls dazugeben und bis zur gewünschten Bindung einkochen.

Kaninchensülze

Zutaten

200 Gramm Fleischreste vom Kaninchen
1/4 Stange Lauch
1 Bund Petersilie
2 Blätter Gelatine
125 ml Fleischbrühe
1 Teel. Essig
1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Lauch im Salzwasser blanchieren und klein schneiden. Anschließend die Fleischstücke und den Lauch in eine Schüssel geben. Die Brühe erhitzen, darin die Gelatine aufweichen. Den Thymian und die Petersilie fein schneiden, zum Fond geben und alles unter das Fleisch und den Lauch mischen.

Danach den Essig dazugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Damit die Sülze fest wird, die Schüssel ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kaninchensulz

Zutaten

1	kg	??? ca.
1/2		Kaninchenfleisch
1/4	Ltr.	Weißwein
1/4	Ltr.	Suppe
150	Gramm	Kaninchenleber
		Salz
		Pfeffer
		Öl
2	Essl.	Majoran bis 1/2 mehr
1		Lorbeerblätter bis Doppelte Menge
2	Zweige	Thymian bis 1/2 mehr
2	Zweige	Rosmarin bis 1/2 mehr

GEMÜSEWÜRFEL (CA AUF 5 MM-W

2		Karotten
2		Gelbe Rüben
1		Sellerie

FÜR DIE SCHWEINSSULZ

1	kg	Schweinschwarten
1/2		
500	Gramm	Wurzelgemüse (im Ganzen)

TERRINE (CA 1,2 LITER- FASSU

Zubereitung

Schweinschwarten, Wurzelgemüse mit Wasser bedeckt 2-3 Std auskochen. Danach abseihen und auf einen 1/2 Liter einkochen. Kaninchen zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in etwas Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen. Wein etwas einkochen lassen, mit Suppe aufgießen. Kräuterzweige und Lorbeerblätter zugeben, mit Alufolie abdecken und im 150 °C heißen Rohr ca 1 Std weich dünsten. Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Schwartensulz mit Salz abschmecken, Kaninchenfleisch und Gemüsewürfel beimengen und das Gemüse darin weichkochen. Danach abkühlen lassen und ev. nochmals abschmecken. Kaninchenleber klein schneiden und in Öl anrösten. Die Hälfte der Sulz in eine geölte und mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen. Angeröstete, kleingeschnittene Kaninchenleber gleichmäßig einlegen und den Rest der Sulz in die Form füllen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Die fertige Sulz mit einem Elektromesser in Scheiben schneiden und mit einer Vinaigrette (z. B. mit kleinen Paradeiserwürfeln) und Salat anrichten.

Kaninchensulze mit Tomaten-Vinaigrette

Zutaten

2		Kaninchenkeulen
2	klein.	Steinpilze
100	Gramm	Eierschwammerl
1		Karotte
1	Stück	Stangensellerie
1		Schalotte
		Salz
	Einige	Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
1		Wurzel Petersilie
	Etwas	Gehackte Petersilie
6	Blätter	Gelatine
		Balsamico-Essig
		Öl für die Terrinenform

FÜR DIE TOMATENVINAIGRETTE

1		Vollreife, feste Fleischtomate
6	Essl.	Gutes Olivenöl ca.
3	Essl.	Balsamico-Essig
	Etwas	Kaninchensuppe
		Salz, Zucker, Pfeffer
		Frischer Estragon
		Vogerlsalat
2	klein.	Steinpilze zum Garnieren

FÜR DIE BALSAMSAUCE

250	ml	Balsamico-Essig
125	Gramm	Kristallzucker

Zubereitung

Für den Kaninchenfond: Die Keulen mit ca. 1½ l Wasser, Karotte, Stangensellerie,

der ungeschälten Schalotte, Petersilienwurzel und den Gewürzen und zum Kochen bringen. Ganz langsam 30-45 Minuten kochen, damit die Suppe klar bleibt. Die geputzten Pilze würfelig schneiden, in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das weich gekochte Kaninchenfleisch in Würfel schneiden. Etwa ½ l der Kaninchensuppe mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken, die eingeweichte Gelatine dazugeben und etwas auskühlen lassen

. Eine kleine Terrinenform mit Öl bestreichen und mit Frischhaltefolie glatt auslegen. Fond ca. 1 cm hoch einfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Kaninchenfleisch einlegen, mit Gelee bedecken, wieder etwas abkühlen, Petersilie und Pilze einlegen und mit der restlichen Flüssigkeit bedecken. Terrine am besten über Nacht in den Kühlschrank geben.

Für die Tomatenvinaigrette: Die Tomate kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und häuten. Halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade rühren und die Tomatenwürfel beifügen, mit Estragon abschmecken.

Die zum Garnieren gedachten Steinpilze halbieren und in Olivenöl mit Knoblauch kurz anbraten, salzen und pfeffern und garnieren.

Für die Balsamsauce: Balsamico-Essig und Kristallzucker bei mittlerer Hitze auf ca. 100 ml dickflüssig einkochen.

Mit der Balsamsauce die Teller schön verzieren. Sulz aus der Terrine stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Vogerlsalat auf den Tellern anrichten. Die Vinaigrette über die Sülze und den Salat geben.

Kaninchenterrine

*

Zutaten

1		Ganzes Kaninchen Gesechstelt, ohne Nieren Und Leber
300	ml	Weißwein
300	ml	Wasser
1	Essl.	Helle Sojasauce Salz
2		Zwiebeln geschält Geviertelt
1	Bund	Weißer Spargel
10		Knoblauchzehen ungeschält
1		Frisches Lorbeerblatt
3		Minzenstängel
1		Rosmarinstängel
1/2		Sellerieknolle geschält In fingerdicke Scheiben
25	Gramm	Gelatinepulver
2	mittl.	Zucchini
1	Handvoll	Minze, Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel, gehackt
8		Reife Tomaten
2	Prisen	Zucker
1		Büschel Minze
1	Schuss	Noilly Prat oder
1		Anderer sehr Trockener Weißer Vermouth
5		Korianderkörner Grob zerstoßen Salz Pfeffer Tabasco Olivenöl Aceto Balsamico

Zubereitung

(*) für ein Cakeform von zirka 25 cm Länge und 10 cm Höhe

Vorbereitung

Knochen aus Kaninchenfleisch auslösen. Schultern, Bauchlappen und Unterschenkel in 1-cm-Würfel schneiden. Diese Würfel in Weißwein und Wasser, gewürzt mit Soja und Salz, aufkochen. Nach 10 Minuten herausheben. Restliches Fleisch ganz beifügen ebenso Zwiebeln, Spargeln, Knoblauch, Lotbeerblatt, Minzenstängel, Rosmarin und Selleriestücke dazugeben. Alles aufkochen, Spargeln herausheben und in Eiswasser erkalten lassen, beiseite stellen.

Die Zucchini, in 2 bis 3 Längsscheiben geschnitten, zum Fleischsud geben. Nach insgesamt 30 Minuten Kochzeit Fleisch, Sellerie- und Zucchinischeiben herausheben. In Eiswasser erkalten lassen.

Gelatinepulver direkt im Fond auflösen. Einen Tropfen davon zur Gelierprobe auf ein gekühltes Untertellerchen geben. Bleibt es flüssig, mit etwas zusätzlicher Gelatine korrigieren.

Den Fond so lange erkalten lassen, bis er geliert, aber doch noch leicht fließt.

Zubereitung

Etwas vom gelierenden Sud in die Cakeform einfüllen und fest werden lassen. Fleisch und Gemüse abwechslungsweise in die Form schichten. Auf jede Schicht etwas von der Kräutermischung geben. immer wieder mit Sud auffüllen. Ab und zu Form aufklopfen, um allfällige Luftblasen zu entfernen. Wenn Form gefüllt ist, eine letzte Fondschicht darüber geben und alles im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Beilage die Tomaten in siedendes Wasser geben, nach 20 Sekunden herausheben, schälen, halbieren und die Kerne samt Saft in ein Sieb drücken. Den Saft auffangen. Das Tomatenfleisch in Würfel schneiden, mit dem Saft, Zucker, Minzebüschel, Noilly Prat und grob zerstoßenen Korianderkörnern bei sanfter Hitze, langsam köchelnd, in etwa 30 Minuten zu einem keinesfalls trockenen Kompott konzentrieren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Anrichten

Cakeform in heißes Wasser stellen. Inhalt stürzen, 1-cm-Tranchen schneiden. Je eine Tranche auf einen Teller legen, mit Tomatenkompott umgießen. Einen Spritzer Olivenöl darüber träufeln. Etwas Aceto Balsamico und Kräutermischung dazugeben. Sofort auftragen.

Kaninchenterrine mit Ziegenkäse und Oliven

Zutaten

2		Kaninchen a 900 g, wenn Möglich vom Händler in Vorderläufe, Keulen und Rücken zerlegen lassen
6		Knoblauchknollen a 50 g
300	Gramm	Schwarze Oliven mit Stein Salz
10	Essl.	Öl
1	Ltr.	Kräftiger Weißwein aus Der Provence
3		Frische Lorbeerblätter
5		Thymianzweige
1		3cm Stück Orangenschale Unbehandelte
1		Ziegenfrischkäse-Rolle
175	Gramm	???
8	Gramm	Weißer Gelatine gemahlen Olivenöl zum Beträufeln Kerbel zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Kaninchenkeulen und Vorderläufe ablösen. Den Rücken auslösen. Vom Rücken die Filets und Nieren abtrennen. Von den Rückenfilets die Häute mit einem scharfen Messer entfernen und von den Nieren die dünnen Häutchen mit den Fingern abziehen.

Das Fleisch von den Keulen und Läufen in möglichst großen Stücken vom Knochen lösen. Alle Fleischstücke, bis auf die Nieren, in ca. 10 g schwere Stücke schneiden.

2. Den Knoblauch pellen, jede Zehe der Länge nach halbieren und den Keim mit einem kleinen Messer entfernen. Die Oliven seitlich einschneiden, aufklappen und den Stein herauslösen.

3. Das Kaninchenfleisch salzen. Zusammen mit den Nieren in 3 Etappen in jeweils 3 El heißem Öl bei starker Hitze in einer großen Pfanne goldbraun braten.

4. Das Fleisch in einem Topf mit dem Weißwein bedecken. Lorbeer, Thymian und Orangenschale dazugeben und bei milder Hitze ca. 50 Minuten leise kochen. Nach 30 Minuten den Knoblauch untermischen, nach 40 Minuten die Oliven.
5. Nach Ende der Garzeit die Kaninchenmischung in einem Sieb abtropfen lassen und den Fond auffangen (ca.350 ml). Lorbeer, Thymian und Orangenschale herausnehmen.
6. Eine Terrinenform (1,4 l Inhalt) mit dem restlichen Öl bepinseln. Ein Pergamentpapier mehrmals zu einem langen Streifen falten und der Länge nach in die Form legen. Den Ziegenkäse mit einem in heißes Wasser getauchten Messer längs halbieren.
7. Das Gelatinepulver mit 3-4 El kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Gelatine unter Rühren im heißen (nicht kochenden) Kaninchenfond auflösen.
8. Die Terrinenform bis knapp zur Hälfte gleichmäßig mit der Kaninchenmischung füllen und mit einem Teil des Fonds auffüllen. Den Ziegenkäse mit der Schnittstelle nach oben auf die Mitte legen. Die restliche Kaninchenmischung seitlich und darüber verteilen und mit dem restlichen Fond auffüllen. 12 Stunden kalt stellen.
9. Die Terrine kurz in heißes Wasser tauchen und behutsam an den Papierenden aus der Form heben. Mit einem sehr scharfen Messer (am besten einem elektrischen Messer) in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Rundum mit Olivenöl beträufeln und mit Kerbel garnieren.

Kaninchentopf

Zutaten

1		Junges Kaninchen in kleine Stücke geschnitten
1	Essl.	Senf
50	Gramm	Butter
1	Bund	Frühlingsswiebeln
1	Bund	Bärlauch
200	ml	Weißwein
1	Teel.	Maisstärke
800	Gramm	Neue Kartoffeln Gut gewaschen, halbiert
2		Lorbeerblätter
2		Nelken
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Kaninchenstücke ca. eine Stunde vor dem Kochen mit Senf einreiben, salzen, pfeffern (marinieren).

Die Ragoutstücke mit der Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze rundum langsam rösten. Gegen den Schluss die halbierten Zwiebeln, den Lorbeer, die Nelken, den Bärlauch und die Kartoffeln beifügen. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas umrühren, zudecken und bei 160 Grad ca. eine Stunde im Ofen ziehen lassen.

Ab und zu etwas rühren (wenn nötig etwas Wasser beifügen).

Zum Schluss Maisstärke mit wenig kaltem Wasser auflösen und die Sauce damit leicht binden (wenn nötig etwas abschmecken). Anstelle von Kaninchen eignet sich das Rezept auch für Gitzi.

Kaninchentopf mit Rotwein

Zutaten

	FÜR DIE MARINADE	Zubereitung
3	Zwiebeln	<p>Für die Marinade Zwiebeln und Knoblauch abziehen, Zwiebeln würfeln. Olivenöl erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen, mit Rotwein ablöschen. Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Zusammen mit Lorbeerblättern, Thymian und Knoblauchzehen in die Marinade geben, einmal aufkochen lassen. Kaninchen enthäuten, entsehnen und in Stücke teilen. Marinade über die Kaninchenteile geben und über Nacht ziehen lassen. Kaninchenteile aus der Marinade nehmen, trockentupfen, Fleisch vom Knochen lösen und würfeln. Zwiebeln abziehen und grob würfeln. Öl erhitzen, Fleisch und Zwiebeln darin scharf anbraten, salzen und pfeffern. Mit durchgeseibter Rotweinmarinade auffüllen. Bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten schmoren lassen, nach Wunsch Marinade nachgießen. Frühlingsswiebeln, Möhren, Zucchini, Zuckerschoten und Champignons waschen und putzen. Frühlingsswiebeln in Ringe, Zucchini in Streifen und Zuckerschoten in Stücke schneiden, Champignons vierteln. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Frühlingsswiebeln, Möhren, Zucchini und Zuckerschoten hinzufügen, etwa fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Champignons. Kaninchentopf mit Crème fraîche verfeinern. Mit gewaschenem, gezupftem Rosmarin bestreuen und servieren.</p>
3	Knoblauchzehen	
2	Essl. Olivenöl	
1	Ltr. Rotwein	
1	Bund Suppengrün	
3	Lorbeerblätter	
2	Zweige Frischer Thymian	
	FÜR DEN EINTOPF	
1	Hauskaninchen (ca. 2,5 kg)	
2	Zwiebeln	
2	Essl. Speiseöl	
	Salz	
	Pfeffer	
1	Bund Frühlingsswiebeln	
1	Bund Junge Möhren	
1	klein. Zucchini	
150	Gramm Zuckerschoten	
200	Gramm Champignons	
1	Pack. Crème fraîche (= 150 g)	
1/2	Bund Rosmarin	

Kaninchenwickel mit Speck-Rosmarin-Kartoffeln

Zutaten

1		Kaninchen samt Leber (ca. 1, 5 Kg)
1	Bund	Petersilie
	Einige	Zweige Thymian
400	Gramm	Bauchspeck ca.
100	ml	Milch
4	Scheiben	Toastbrot (entrindet)
2		Eier
1		Schweinsnetz (gewässert und Getrocknet) Salz Pfeffer Butterschmalz

FÜR DIE SAUCE

1	Bund	Wurzelgemüse
1	groß.	Zwiebel
500	ml	Rotwein
1		Lorbeerblatt
	Einige	Wacholderbeeren Orangenzesten Salz Pfeffer Butterschmalz

ROSMARINKARTOFFEL

1	kg	Gekochte speckige Kartoffel ca. Einige Rosmarinzweige Etwas Bauchspeck (in dünne Scheiben geschnitten) Öl zum Braten
---	----	--

Zubereitung

Kaninchen zerteilen, Fleisch von den Knochen lösen. Mit der Leber, abgezupfter Petersilie und dem Bauchspeck faschieren. Toastbrot in Milch einweichen. Eier unter das Faschierte mengen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das in Milch eingeweichte Brot ausdrücken und begeben, gut unter die Fleischmasse mischen. Aus der Faschiertenmasse Laibchen formen. Schweinsnetz ausbreiten und in passende Rechtecke schneiden, Laibchen darin einwickeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Laibchen bei mäßiger Hitze beidseitig braten. Kaninchenknochen und verbliebene Fleischabschnitte in Butterschmalz dunkel rösten, geschnittenes Wurzelgemüse und gehackte Zwiebel zugeben und mitrösten. Wacholderbeeren, Orangenzesten und Lorbeerblatt begeben. Mit Rotwein und etwas Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Hitze eine Stunde reduzierend köcheln lassen.

Die gekochten Erdäpfel mit je 1 Rosmarinzweig belegen, mit Bauchspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit etwas Öl braten.

Gebratene Kaninchenwickel mit Speck-Rosmarin-Kartoffeln auf Tellern anrichten. Fleisch mit der durchgeseihten (ev. mit etwas kalter Butter montierten) Sauce begießen.

Getränk: Riesling Federspiel Jochinger Freiheit 2000 Weingut Höllmüller, aromatischer Weißwein

Kaninchenkeule mit Rahmwirsing

Zutaten

2		Kaninchenkeulen (a 250 g)
1	Teel.	Mittelscharfer Senf
1	klein.	Wirsing
150	Gramm	Speck
1		Zwiebel
1/4	Ltr.	Sahne
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen gut würzen und goldgelb anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 1 Stunde lang braten.

Den Wirsing in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser blanchieren.

Den kleingeschnittenen Speck und die Zwiebel andünsten, mit etwas Mehl bestäuben und mit Brühe aufgießen. Etwas einkochen lassen und mit den Gewürzen und der Sahne abschmecken.

Damit die Kaninchenkeulen übergießen und mit dem Wirsing servieren.

Karnickelbraten (Kaninchen)

Zutaten

- 1 Kaninchen (1200 - 1800 g)
- 100 Gramm Durchwachsener Speck
- 150 Gramm Saure Sahne
- 1 Essl. Getrocknete Pilze
- 1 Teel. Beifuß
- 1 Teel. Salz
- Pfeffer, wenig
- Gebräuntes Mehl

Zubereitung

Der Karnickel sollte mindestens 2 Tage vor dem Braten geschlachtet werden, 'notfalls' kann man aber auch einen bereits geschlachteten K. aus dem Supermarkt verwenden. Am Vorabend des Bratens den K. in einzelne Portionsstücke zerteilen, abwaschen und über Nacht kühl gestellt trocknen lassen (noch naß würde das Fleisch schwer bräunen). Einen Teil des Fettes vom K. abtrennen und mit dem Speck (unzerkleinert) langsam in einem Bräter auslassen. Die Fleischstücke darin rundum anbraten. Anschließend das Fleisch mit dem Salz überstreuen, die saure Sahne, die Pilze und den Beifuß zugeben und einige Minuten mitbraten lassen (es darf nichts schwarz werden, das verdirbt den ganzen Braten). Nun etwa 1/2 l heißes Wasser dazugeben und im Backofen bei 180 - 200 °C braten lassen. Nach ca. 1h herausnehmen, die Fleischstücke wenden, den Bratensatz vom Rand kratzen und eventuell wieder etwas Wasser zugeben. Nach einer weiteren Stunde müßte das Fleisch weich sein. Ofen ausschalten, Fleisch noch 10 min ruhen lassen, dann auf vorgewärmten Teller geben. Die Soße mit dem vorher in einer Pfanne gebräuntem Mehl, in etwas Wasser angerührt, binden. Dazu paßt ein trockener Weißwein, Apfelrotkraut und 'Original' Thüringer Klöße.

Karnickelbrode (Saarland)

Zutaten

1	Kaninchen küchenfertig in Teilen
	Öl
	Salz
	Pfeffer
100 Gramm	Dürrfleisch
1	Lauchstange in Ringen
1	Zwiebel gewürfelt
2	Tomaten
2	Möhren
	Butter in Flöckchen

Zubereitung

Kaninchenteile kräftig in Öl anbraten, salzen und pfeffern. In einen frischen sauberen Topf etwas Öl geben. Temperatur verringern, die Teile mit Dürrfleisch und Lauch, Zwiebeln, Petersilie, Tomate, Möhre belegen, weiter schmoren lassen. Evtl. etwas mit schwarzem Pfeffer nachwürzen. Teile auf eine Platte legen und in den 150 oC heißen Backofen schieben. Damit die Teile nicht trocken werden mit Butterflocken versehen.

Inzwischen die Soße bereiten. Bratenfond aufgießen, gut durchkochen und durch ein Sieb streichen, binden und abschmecken.

Kartoffel-Artischocken-Eintopf mit Kaninchenkeule

Zutaten

		KANINCHENKEULEN
4		Kaninchenkeulen je 150 g
1		Olivenöl
4		Schalotten
2		Möhren
100	Gramm	Sellerie
1		Tomatenmark
100	ml	Spätburgunder
100	ml	Kalbsrühe
1	Zweig	Thymian
1		Knoblauchzehe
		Salz, Pfeffer

		EINTOPF
4-6	groß.	Artischocken
4-6	groß.	Kartoffeln
2		Zitronen
1		Olivenöl
2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
100	ml	Weißwein
500	ml	Kalbsbrühe
15	Gramm	Stärke
1	Zweig	Thymian
		Salz, Pfeffer
15	Gramm	Pesto
60	Gramm	Getrocknete Tomaten

Zubereitung

Die Wurzelgemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Kaninchenkeule mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Im Bratensatz das Gemüse anrösten und tomatisieren. Dann mit Spätburgunder ablöschen und mit Kalbsbrühe auffüllen. Thymian und Knoblauchzehe dazugeben. Garzeit beträgt ca. 15 - 20 Minuten im 180

Grad heißen Backofen.

Von den Artischocken die Blätter, den Stiel und das Gehäuse trennen. Man erhält so das Herzstück, den Artischockenboden. Diesen gleich nach dem Putzen sofort in Zitronenwasser legen, um eine Verfärbung zu verhindern.

Die Artischocken-Blätter mit etwas Olivenöl, geschnittenen Schalotten, Knoblauch erhitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsbrühe auffüllen. Nachdem dieser Fond ca. 10 Minuten köchelt, die Blätter mit einem Teil des Fonds ca. 200 ml mixen und durch ein Sieb passieren durch das Mixen ergibt sich das volle Aroma aus der Frucht, der Fond wird deshalb sehr gehaltvoll.

Nach weiterem Reduzieren um die Hälfte diesen Fond mit Stärke binden. In der Zwischenzeit Kartoffeln in Form schneiden tournieren. Bissfest in Salzwasser blanchieren. Die Artischockenböden vierteln und mit etwas Olivenöl, Thymian, Salz, Pfeffer, Brühe im Ofen mit geschlossenem Deckel, je nach Größe zwischen 5 und 8 Minuten schmoren.

Kurz vor dem Anrichten Kartoffeln, Artischockenbödenviertel mit dem Fond vermischen.

Als farblichen Kontrast kommen nun noch kleingeschnittene, getrocknete Tomaten und ein Löffel Pesto hinzu.

Den Artischocken-Kartoffel-Eintopf mittig auf dem Teller anrichten. Die Scheiben der Kaninchenkeule obendrauf legen und etwas vom Kaninchenjus außen herum saucieren. Mit gezupften Kräutern garnieren.

Kartoffelsalat mit Galantine von Kaninchenrücken

Zutaten

		KARTOFFELSALAT
1		Schalotte, gewürfelt
1	Prise	Zucker
100	ml	Olivenöl
1		Gelbe Paprikaschote
1		Tomate enthäutet, Entkernt und gewürfelt
1/2		Apfel, gewürfelt
400	Gramm	Gekochte Kartoffeln, Gewürfelt
1		Knoblauchzehe
2		Zitronen den Saft Salz, Pfeffer
1	Essl.	Mandarinensenf (ersatzweise Milder Senf mit etwas Geriebener Mandarinenschale)
3	Essl.	Glatte Petersilie fein Geschnitten
1	Essl.	Kapern,
12		Grüne Oliven Salz, Pfeffer

		GALANTINE
4		Kaninchenrückenfilets Salz, Pfeffer
6	Blätter	Gelatine
1	Essl.	Brühe
20		Hauchdünne Scheiben fetter Geräucherter Speck

		PESTO
30- 40	Gramm	Gezupfte Basilikumblätter
1	Essl.	Pinienkerne
100	Gramm	Olivenöl
1		Knoblauchzehe
1	Essl.	Geriebener Parmesan
		Salz, Pfeffer

		AUSSERDEM
4		Wachteleier
		Öl zum Braten

Zubereitung

Für den Kartoffelsalat den Backofengrill vorheizen. Die Schalotte in 2 EL leicht gezuckertem Olivenöl glasig dünsten. Die Paprikaschote halbieren, entkernen und unter dem heißen Grill mit der Hautseite nach oben schwarz werden lassen, kurz abkühlen, dann die Haut abziehen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Paprika, Tomate und Apfel mit Schalotte und Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit restlichem Öl, fein gehacktem Knoblauch und den restlichen angegebenen Zutaten zu einem Salat mischen und abschmecken.

Für die Galantine die Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer einreiben. Wenn vorhanden, mit den Bauchlappen einrollen. Eine Terrinenform (ca. 1 Liter Inhalt) mit 4 festen Gelatineblättern auslegen, mit Brühe beträufeln, dann mit 2/3 des Specks auskleiden, Kaninchenfilets einlegen und mit restlichem Speck und den 2 Gelatineblättern abschließen.

Die Kaninchengalantine mit Frischhaltefolie abdecken und im Backofen bei 80 bis 90 Grad 90 Minuten garen, Temperatur mit einem Thermometer überprüfen. Etwas abkühlen lassen, beschweren und im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Für das Pesto Basilikum mit Pinienkernen, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan im Mixer zu einer Paste mixen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus den Wachteleiern in wenig Öl Spiegeleier braten.

Galantine in Scheiben schneiden, auf jede Portion von Kartoffelsalat legen und darauf die Wachtelspiegeleier anrichten.

Katzenschnitzel Surprise

Zutaten

1		Gut gewalzte Katze (Hund Ist eher für den großen Appetit)
500	Gramm	Feinstes Schweinefett
500	Gramm	Kartoffeln
1	Dose	(850 ml) Erbsen
1		Familienflasche Ketchup

MARINADE

3/4	Ltr.	Bier
1	groß.	Zwiebel
1	Essl.	Englischer Senf
3		Lorbeerblätter
12		Wacholderbeeren
1	Essl.	Salz
200	ml	Gin
1	Handvoll	Minze

Zubereitung

Zu Hause alles, was nach Fleisch aussieht, von der Flachkatze sorgfältig ablösen, diese zugedeckt in der Marinade mindestens 3 Tage ziehen lassen und ab und zu wenden.

Bei größtmöglicher Hitze Fett schmelzen, bis die Küche mit blauem Rauch gefüllt ist. Nun alles Fleisch auf einmal in das siedende Fett geben und einmal wenden. Das Äußere soll gut durchgebraten sein, das Innere noch schön roh. Das Fleisch im Wasserbad warm halten.

Die Erbsen im Mixer pürieren und auf einer gut gekühlten Platte anrichten. Die Kartoffeln sehr weich kochen, bis sie die strenge runde Form verlieren. Dann rund um die Erbsen anrichten und mit dem Fleisch krönen. Das Gericht mit genügend Fett aus der Bratpfanne übergießen. Das Ganze ein paar Minuten im Kühlschrank stehen lassen, damit das Fett schön gelieren kann. mit einem großzügigen Klecks Ketchup und einem Lorbeerblatt garnieren.

Kefensalat mit Kaninchenfilet an Portweinsauce

Zutaten

4		Kaninchenfilets
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
1	Essl.	Bratbutter
100	ml	Roter Portwein
250	Gramm	Kefen
1	Prise	Zucker
8		Cherry-Tomaten
1	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Haselnussöl
2	Essl.	Olivenöl
1	Bund	Kerbel

Zubereitung

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen. Eine Platte mitwärmen. Die Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter rundum 2 Minuten braten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im heißen Ofen bei 70 Grad etwa während dreißig bis fünfundvierzig Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen und auf 1/4 dl einkochen lassen. Durch ein Siebchen gießen und auf die Seite stellen.

Die Kefen rüsten. In einem Siebeinsatz über Dampf oder in wenig Salzwasser knackig garen.

Gleichzeitig die Cherry-Tomaten halbieren und leicht salzen.

Den eingekochten Portwein mit dem Zitronensaft, den beiden Ölsorten, Salz und Pfeffer verrühren. Die Hälfte des Kerbels fein hacken und in die Sauce geben. Restliche Kerbelblättchen für die Garnitur auf die Seite legen.

Die noch warmen Kefen mit der Sauce mischen. Kurz ziehen lassen. Den Kefensalat auf Teller anrichten. Die Kaninchenfilets in dünne Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Mit den Tomaten und Kerbelblättchen garnieren und den Salat mit der restlichen Sauce beträufeln. Sofort servieren.

Keulen vom Osterkaninchen auf Süß-Sauren Linsen

Zutaten

4		Kaninchenkeulen a 200 g
30	Gramm	Schmalz
50	Gramm	Speck oder 1 Speckschwarte
1	groß.	Möhre
1/3		Sellerie
1	Stange	Lauch
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Scheibe	Ingwerknolle
2	Essl.	Sojasauce
1	Essl.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Brühe
1/4	Ltr.	Weißwein
1	Essl.	Mehl
1		Zitrone oder Limone die -- abgeriebene Schale
100	Gramm	Butter eiskalte Würfel Salz

LINSENGEMÜSE

200	Gramm	Rote Linsen in 0,5 Ltr. -- Wasser ca. 12 Stunden -- eingeweicht
1	Tasse	Einweichwasser
100	ml	Olivenöl
1	klein.	Möhre
1/4		Sellerieknolle
1/2	Stange	Lauch
1/2	mittl.	Zwiebel
2		Knoblauchzehen
2		Anissterne
1		Lorbeerblatt
2		Nelken

200 ml Brühe
3 Essl. Balsamico-Essig
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Essl. Honig
Salz, Pfeffer

ALS TELLER- GARNITUR

Blanchiertes Gemüse z.B.

-- Spargel, grüne Bohnen,

-- Zucchinischnitze,

-- ganz junge Karotten

Zubereitung

Die Kaninchenkeule pfeffern und salzen, in einem kleinen Bräter mit Schmalz und gewürfeltem Speck anbraten, den Ingwer, die gewürfelten Wurzelgemüse und Tomatenmark hinzufügen. Rühren. Mit Mehl bestäuben, Sojasauce hineingeben, erneut rühren. Weißwein und Brühe angießen, Rosmarin- und Thymianzweig dazu. Aufkochen. Bräter für 10 Min. in den Ofen (220 Grad) geben. Dann die Kaninchenkeule herausholen und warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und durch Aufkochen reduzieren. Eiskalte Butterwürfel mit dem Schneebesen zum Binden in die kochende Sauce rühren.

Olivenöl im Topf erwärmen, abgetropfte Linsen und die in winzige Würfel geschnittenen Wurzelgemüse dazugeben, rühren. Einweichwasser, Brühe, Anissterne, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian, Salz u. Pfeffer hinzufügen. Einige Min. leicht köcheln, dann mit Honig und Balsamico-Essig abschmecken. Kaninchenkeulen auf dem Linsengemüse anrichten, ringsherum Sauce angießen, mit dem Butter geschwenkten Gemüsen anrichten.

Kleine Kaninchenspieße

Zutaten

1		Küchenfertiges Kaninchen
80	Gramm	Schinken
4	klein.	Würstchen
1		Rosmarinzweig
1		Petersilienbund
1		Salbeibund
1/2	Tasse	Öl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Das Kaninchen ausnehmen, waschen und in zwölf Stücke zerteilen. Das Fleisch mit Pfeffer, Salz, Rosmarin und Petersilie würzen. Auf jedes Stück etwas Schinken legen und einrollen. Die Würstchen mehrmals einstechen. Jeweils eine Roulade, ein Salbeiblatt, ein Würstchen, und wieder eine Roulade u.s.w. auf die Spieße stecken. Die Spießchen auf dem Holzkohlegrill oder im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad eine gute Stunde lang braten. Öfters wenden und mit Öl bepinseln.

Knoblauchkaninchen

Zutaten

1 1/2	kg	Kaninchenragout +/- Salz Schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Bratbutter
150	ml	Weißwein
50	ml	Noilly Prat trockener Französischer Wermut
2		Ganze Knoblauchknollen
10	Zweige	Glatte Petersilie+/-
2		Lorbeerblätter
100	ml	Sauer-Vollrahm Creme fraiche
200	ml	Vollrahm

Zubereitung

Das Kaninchenragout mit Salz und Pfeffer würzen. Portionenweise in der heißen Bratbutter anbraten. Herausnehmen und in einen Bräter schichten.

Den Bratensatz mit dem Weißwein und dem Noilly Prat auflösen. Zum Kaninchenragout gießen.

Von den Knoblauchknollen die Zehen auslösen und schälen, jedoch ganz belassen. Zum Kaninchenragout geben.

Die Petersilienblätter von den Stengeln zupfen und zwischen dem Ragout verteilen. Die Lorbeerblätter dazulegen.

Den Sauerrahm und den Vollrahm verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zwischen die Fleischstücke gießen. Den Bräter mit einem Deckel oder Alufolie verschließen.

Das Kaninchenragout im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 75 bis 90 Minuten weich schmoren.

Als Beilage passen gebratene neue Kartoffeln in der Schale oder in Olivenöl geröstetes Brot, das man mit den geschmorten Knoblauchzehen bestreicht und mit etwas Salz und Pfeffer würzt.

Kölledär Kaninchenrückenfilet

Zutaten

500	Gramm	Kaninchenrückenfilet
8		Getrocknete Pflaumen -- ohne Stein
1	Essl.	Pflaumenmus
100	ml	Weißwein
1	Essl.	Zucker
100	ml	Sahne
300	Gramm	Möhren
300	Gramm	Teltower Rübchen
4	Essl.	Butter
1	Essl.	Mandelblätter
2	Essl.	Schnittlauchröllchen
5	Essl.	Speiseöl Salz, grober Pfeffer

Zubereitung

Kaninchenrückenfilets kalt abspülen, trockentupfen und mit einem Messer mehrere Schlitzte hineinstecken. Pflaumen in dünne Streifen schneiden und das Fleisch damit spicken. Filets pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets rundum anbraten, salzen, herausnehmen und warm stellen.

Pflaumenmus und restliche Pflaumenstreifen mit dem Bratensatz verrühren, mit Weißwein und Sahne ablöschen und kurz durchkochen lassen. Möhren und Rübchen schälen, waschen, in feine Stifte schneiden, in Salzwasser bissfest garen und gut abtropfen lassen.

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen, Gemüsestreifen darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Filet, Gemüsestreifen und Sauce auf Tellern anrichten. Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett anrösten und mit Schnittlauchröllchen darüberstreuen. Dazu schmecken Kartoffelkroketten.

Tip: Statt Kaninchenrückenfilets können auch der ganze Kaninchenrücken oder Keulen gespickt werden.

Köstritzer Kaninchen

Zutaten

1		Kaninchen
100	Gramm	Mageren Speck
3	Essl.	Butter (1)
3		Zwiebeln
1	Bund	Suppengrün
2	Essl.	Mehl
1/2	Ltr.	Köstritzer Schwarzbier
1	Essl.	Essig nach Geschmack das Doppelte
1/2		Soßenlebkuchen Petersilie Salz, Pfeffer
1	Essl.	Zucker
2	Essl.	Butter (2)

Zubereitung

Kaninchen portionieren und mit Salz und Pfeffer gut einreiben. Mit dem Speck und der Butter (1) gut anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Im Bratfett Suppengrün und Zwiebeln anrösten, Fleisch dazugeben, mit wenig Wasser ablöschen und schmoren.

Zucker in Butter (2) bräunen, Mehl dazugeben und weiter bräunen. Die Schmitze mit Braunbier auffüllen und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Ansatz gießen und noch ca. 40 Minuten köcheln. Die Soße mit geriebenem Soßenlebkuchen binden und mit Petersilie bestreuen.

Dazu Klöße und Krautsalat servieren.

Kohlrabi-Salat mit Kaninchenfilet

Zutaten

2		Kohlrabi (a 300 g)
1	Bund	Radieschen
40	Gramm	Kürbiskerne
3	Essl.	Weißweinessig
1/2	Teel.	Senf (körnig)
6	Essl.	Öl
1	Teel.	Zucker
		Salz, Pfeffer
4		Kaninchenrückenfilets
		A 60 g
4	Zweige	Thymian
40	Gramm	Semmelbrösel
30	Gramm	Butter
30	Gramm	Radieschensprossen
4	Essl.	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen, vierteln, die Viertel in je 4 gleich große Spalten schneiden, in wenig Salzwasser 3-4 Minuten garen, abschrecken.
2. Die Radieschen putzen, in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Für die Marinade Essig, Senf, 2/3 des Öls, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Kohlrabi, Radieschen und Kürbiskerne darin marinieren.
4. Die Kaninchenrücken jeweils in 4 gleich große Medaillons schneiden, etwas flach drücken. Den Thymian von den Zweigen zupfen, die Blättchen fein hacken. Mit den Semmelbröseln vermischen. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Semmelbröseln panieren, indem man die Brösel fest an die Medaillons drückt. Die Medaillons in dem restlichen Öl und der Butter von beiden Seiten in 4 Minuten goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen.
5. Zuletzt die Sprossen unter den Salat mischen, mit dem Kürbiskernöl würzen und mit den Medaillons auf Tellern anrichten.

Kouneli Me Awgolemono - Kaninchen in Zitronensosse

Zutaten

1		Kaninchen,küchenfertig
1 1/2	kg	??? ca. Vom Fleischer in acht Teile zerlegen lassen Mehl zum Bestäuben
5	Essl.	Olivenöl
4		Möhren
2		Staudenselleriestangen
2		Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
1/2	Ltr.	Hühnerbrühe
2		Lorbeerblätter
375	ml	Weißwein, trocken
3		Eigelb
2		Zitronen, Saft davon Salz Pfeffer, frisch gemahlen Kartoffeln Knoblauchzehen Frühlingsswiebeln Olivenöl Salz Pfeffer, frisch gemahlen Petersilie, glatt, gehackt

Zubereitung

Kaninchenteile salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In einem Schmortopf mit Olivenöl bei mittlerer Hitze von allen Seiten gut anbraten. In Stücke geschnittene Möhren, Sellerie und Zwiebeln dazugeben. Die Knoblauchzehen und die Lorbeerblätter hinzufügen. Mit Wein und Brühe ablöschen, Deckel daraufsetzen und für etwa 1/2 Stunde im Rohr schmoren lassen.

In einer heißen Sauteuse die Frühlingsswiebeln mit Olivenöl ein paar Minuten lang sautieren. In einer heißen Pfanne die Kartoffeln mit Olivenöl und ganzen Knoblauchzehen braten, bis sie gar sind, zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben.

Wenn das Fleisch gar ist, zusammen mit dem Gemüse aus dem Schmorsud nehmen und auf einer Platte warm stellen. Den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und auf die Hälfte

einkochen lassen. Die Eigelb mit dem Zitronensaft verquirlen und mit dem Stabmixer in die heiße Sauce rühren. Die darf jetzt nicht mehr kochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Fleisch gießen. Die Frühlingsswiebeln und die Kartoffeln dazu anrichten und servieren. Awgol'mono, die Zitronensosse zum Kaninchen ist eine typische und sehr beliebte Soße.

Kürbischutney mit Kaninchen

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
4		Schalotten, fein geschnitten
2		Knoblauchzehen, gepresst
1/2	Teel.	Curry
300	ml	Fleischbrühe
300	Gramm	Kürbisfruchtfleisch
150	ml	Gemüsebrühe
2	Essl.	Essig
1	Essl.	Zucker
1	Teel.	Scharfer Senf
1/2	Teel.	Senfkörner
1	Prise	Kardamom
Etwas		Mehlbutter (weiche Butter mit Mehl Eins zu eins gemischt) Salz Pfeffer Olivenöl Butter

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Dann drei gewürfelte Schalotten, eine gepresste Knoblauchzehe und Curry zugeben und mit der Fleischbrühe ablöschen. mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit Kürbis in Würfel schneiden. In einem Topf mit Butter die restlichen Schalotten und Knoblauch anschwitzen, Kürbiswürfel zugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Essig, Zucker, Senf, Senfkörner, Kardamom, etwas Pfeffer und Salz zugeben und ca. 15 Minuten weich kochen. Dann nochmals abschmecken.

Die Kaninchenkeulen aus dem Topf nehmen, die Sauce mit etwas Mehlbutter abbinden und abschmecken.

Kaninchenkeulen mit der Sauce und dem Kürbischutney anrichten.

Lachs-Rillette und Rillette vom Kaninchen

Zutaten

		RILLETTE VOM KANINCHEN
2		Kaninchen oder Schultern Und größere Abschnitte
150	Gramm	Grobes Salz
2		Zwiebeln
1		Vanilleschote
2		Lorbeerblätter, frisch
5		Wacholderbeeren
2		Thymianzweige auch trocken Möglich
500	Gramm	Erdnussöl
125	ml	Wasser
80	Gramm	Backpflaumen
20	ml	Armagnac
100	Gramm	Walnüsse
1	klein.	Bund Blattpetersilie
4	Scheiben	Sauerteigbrot, dünn Pickels oder Chutney Wintersalat in Vinaigrette

		LACHS-RILLETTES
1		Seite Lachs 800 - 900 g
100	Gramm	Meersalz
2	Essl.	Brauner grober Zucker
400	ml	Olivenöl
1	Bund	Kräuter, gemischt wie Thymian, Rosmarin und Salbei (auch getrocknete Möglich)
2		Zwiebeln
4		Kardamom-Kapseln

- 2 Nelken
- 2 Sternanis
- 1 Teel. Ganzer weißer Pfeffer
- 1 Teel. Garam Masala
- 1 Bund Koriander, klein
- 1 Apfel
- 4 Scheiben Fladenbrot mit Kümmel
Wintersalat in Vinaigrette

Zubereitung

Innereien aus dem Kaninchen entfernen. Den Kopf des Kaninchen nicht mitverwenden. Kaninchen in grobe Stücke zerteilen. Dabei darauf achten, dass man nur zwischen den Gelenken teilt, damit später keine Knochensplitter im Fleisch zurückbleiben.

Kaninchenfleisch einsalzen und 3 Stunden marinieren. Danach das Salz gründlich entfernen. Den Ofen auf 150 Grad heizen. Kaninchenstücke in eine hohe backofenfeste Form geben. Zwiebeln in grobe Stücke geschnitten, ausgekratzte Vanilleschote mit Mark, Lorbeer, Wacholder und Thymian zugeben. Erdnussöl und Wasser zusammen in einem Topf erwärmen und ebenfalls in die Form geben. 75 Minuten lang garen, so dass das Fleisch fast von selbst abfällt.

Fleisch abpflücken und darauf achten, dass keine Knochen oder Knorpel darin sind. Sollten die Fleischstücke noch etwas zu groß sein, so kann man das Fleisch auch etwas kleiner schneiden. Den Garfond passieren und auskühlen lassen. Ist der Garfond ausgekühlt, so kann man das Fett abschöpfen. Was übrig bleibt ist reiner Kaninchenfond, womit man dem Rillettes mehr Saft geben kann.

Backpflaumen in feine Streifen schneiden und mit dem Armagnac und 2 EL des Gar-Fettes aufkochen und zum Kaninchen-Rillettes geben. Walnüsse und Petersilie fein hacken und unter die Masse heben. Diese Masse in einen Tontopf geben und mit einer dünnen Schicht Fett verschließen. Bis zum Servieren, besser aber über Nacht kaltstellen. So ist das Rillettes mindestens 2 Wochen haltbar. Das Brot im Toaster oder Backofen kross rösten. Aus dem Rillettes dicke Nocken abstechen und mit den restlichen Zutaten anrichten.

Tipp: Rillettes kann man super vorbereiten, denn am Besten schmeckt es nach 2 Tagen!

Lachs-Rillettes:

Lachsfilet von möglichen Gräten befreien. Die Haut entfernen und das Lachsfilet in eine flache große Wanne oder Schüssel legen. Salz und Zucker vermengen und auf dem Lachs verteilen. Für mindestens 4 Stunden mit Folie abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Nach 2 Stunden sollte man den Lachs jedoch wenden.

Währenddessen die Marinade herstellen. Dafür 2 EL des Olivenöls in einem Topf erwärmen. Zwiebeln mit den Kräutern, Kardamom, Nelken, Sternanis und Pfeffer

darin anschwitzen. Wenn sich das Aroma der Kräuter und Gewürze entfaltet hat, sofort den Topf vom Ofen nehmen und mit 200 ml Olivenöl ablöschen.

Den Lachs aus der Salzlake nehmen, in Wasser abspülen und abtrocknen. Fischfilet mit der Öl-Marinade übergießen und über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag den Fisch aus der Marinade nehmen. Diese Marinade nicht weiterverwenden, da sie das überschüssige Salz des Lachses enthält.

Den Lachs in 100 - 150 g Portionen zerteilen. Das restliche Olivenöl erwärmen und die Lachsstücke 7 Min. sanft in dem Öl pochieren. Der Lachs muss im Kern noch etwas glasig sein. Den Lachs mit einem Fritierlöffel aus dem Öl nehmen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel in seine Segmente zerteilen. Falls nötig noch etwas Gar-Fett hinzugeben und zu einer pastigen Konsistenz verarbeiten.

Mit Garam Masala und geschnittenem Koriander abschmecken. Rilletes in eine passende Schüssel geben und mit Folie bedeckt auskühlen lassen. Nicht länger als einen Tag im Kühlschrank aufbewahren, da die Qualität sich durch die Lagerung in diesem Fall nicht steigert.

Apfel in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Garam Masala bestreuen. Rilletes auf einer gebratenen Apfelscheibe anrichten. Dazu das Brot und den Salat anrichten.

Lapin à la Gueuze (Kaninchen in Biersauce)

Zutaten

- 1 Ganzes Kaninchen,
möglichst
mit Leber und Nieren)
- 3/4 Ltr. Weizenbier
- 150 Gramm Zwiebeln
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Teel. Thymian(getrocknet, oder 2
frische Zweige)
- 1 Prise Muskatnuss (frisch
gerieben)
- 2 Essl. Weiße Pfefferkörner
- 4 Nelken
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Essl. Mehl zum Bestäuben
- 4 Essl. Öl
- 50 Gramm Butter
- 250 Gramm Backpflaumen ohne Stein
- 1 Teel. Speisestärke zum Binden

Zubereitung

Das Kaninchen in 8 Portionsstücke teilen, mit 3/4 l Bier begießen. Dazu einen entsprechend großen Topf nehmen, damit das Kaninchen bedeckt ist. Zwiebeln pellen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Lorbeerblättern, Thymian, etwas frisch geriebener Muskatnuss, den Pfefferkörnern und den Nelken dazugeben und etwa 12 Stunden marinieren. Dann aus der Marinade nehmen, das Fleisch gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Nelken aus der Marinade nehmen und nicht weiterverwenden. Öl und Butter heiß werden lassen, zuerst die Zwiebeln aus der Marinade darin andünsten, dann herausnehmen. Danach die Kaninchenteile in dem Fett nach und nach goldbraun anbraten. Alles in den Topf zurückgeben, auch die Zwiebeln. Dann mit 1/2 l der Marinade begießen und 1 1/2 Stunden garen. Backpflaumen etwa 1/2 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen und für die letzte halbe Stunde ohne die Flüssigkeit zu dem Kaninchen geben. Die letzte halbe Stunde das Kaninchen im offenen Topf garen. Sauce zum Schluß mit etwas angerührter Speisestärke binden. Dazu Salzkartoffeln reichen.

Lapin Au Pineau (Kaninchen in Pineau)

Zutaten

1		Kaninchen (ca. 1,2 kg)
300	Gramm	Möhren
150	Gramm	Zwiebeln
1	Bund	Petersilie
3		Lorbeerblätter
2	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
6		Ganze Gewürznelken
1	Essl.	Getrockneter Thymian
3/4	Ltr.	Pineau de Charentes (Französischer Likörwein aus Charente, 18 % Alkohol) - nicht ganz leicht zu besorgen
100	Gramm	Durchwachsener Speck
50	Gramm	Butter
250	Gramm	Frühlingsswiebeln
2	Essl.	Mehl
350	Gramm	Crème fraîche Salz Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kaninchen zerteilen und in eine Schüssel legen. Möhren putzen, in Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden. Möhren, Zwiebeln und das Bund Petersilie zum Kaninchen geben. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Thymian darüber verteilen. Mit Pineau bedecken. Mit Folie abdecken und 12 bis 24 Stunden (Anm: besser letzteres) im Kühlschrank durchziehen lassen. (Anm:Ich nehme eine Tupper-Schüssel, die ich zwischendurch umdrehe so wird das Fleisch von allen Seiten gut mariniert).

Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen, die Marinade durch ein Sieb gießen. Speck fein würfeln, in einem Schmortopf in der Butter bräunen, die Kaninchenteile kräftig darin anbraten.(Anm: ich nehme den Speck nach dem bräunen heraus,

sonst verbrennt er - füge ihn später wieder hinzu) Inzwischen die Frühlingsswiebeln putzen. Vom Grün etwa 10 cm abschneiden, waschen, in feine Ringe schneiden und beiseite stellen. Zwiebeln kleinschneiden und zum angebratenen Kaninchen geben. Leicht bräunen, dann alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. Ein wenig Marinade zugießen und das Kaninchen bei milder Hitze im geschlossenen Topf garen. Währenddessen die Marinade in kleinen Mengen nach und nach zugeben.

Fleisch nach einstündiger Garzeit herausnehmen, auf eine Platte legen, mit Folie abdecken und im vorgeheizten Backofen warm stellen. Die Sauce mit Crème fraîche verrühren, bei starker Hitze und unter Rühren einkochen lassen, bis sie cremig ist. Zum Schluss das feingeschnittene Grün der Frühlingsswiebeln hinzufügen.

Dazu passt am besten knuspriges Baguette.

Lapin En Cocotte Au Bleu des Causses *- Kaninchen in Blauschimmel-Käse- Soße*

Zutaten

1		Kaninchen
150	Gramm	Möhren
1	klein.	Lauchstange (helle Teile verwenden)
1		Schalotte
1	Essl.	Olivenöl
30	Gramm	Butter
1		Thymianzweig
1		Lorbeerblatt
100	ml	Weißwein
200	ml	Wasser
		Salz
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
100	Gramm	Bleu des Causses oder Roquefort
900	Gramm	Wirsing
120	Gramm	Geräucherter magerer Bauchspeck
40	Gramm	Butter

schmelzen, die Bauchspeckwürfel anbraten. Die Wirsingstreifen hinzufügen. Alles gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kaninchenstücke aus dem Topf nehmen, warm stellen. Den Bratensaft durch ein feines Sieb geben, dann aufkochen und die Blauschimmelkäse-Stückchen mit der Soße gut vermischen. Mit frisch gemahlenem, weißen Pfeffer abschmecken. Gegebenenfalls noch nachsalzen. Kaninchenteile auf dem Teller anrichten, mit Soße begießen und das Wirsinggemüse dazu reichen.

Zubereitung

Das Kaninchen in Stücke zerteilen. In einem Bräter Olivenöl und Butter erhitzen. Die Kaninchenstücke anbraten, aus dem Topf nehmen, warm stellen. Schalotten-, Karottenwürfel und Lauchringe ins Bratenfett mit Thymianzweig und Lorbeerblatt geben, ebenfalls anbraten. Fleisch zurückgeben, mit Wein begießen. Salzen, pfeffern. 10 Minuten bei geschlossenem Topf und milder Hitze schmoren lassen. Wasser hinzufügen und noch weitere 35 bis 40 Minuten weiterschmoren. In der Zwischenzeit den Wirsing zubereiten. Die Wirsingblätter blanchieren, d.h. 8 Minuten in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. In ein Sieb geben, abtropfen lassen. Dicke Rippen herausschneiden, Blätter in feine Streifen schneiden. In einem Topf Butter

Lapin Grille Auvergnat

Zutaten

- 1 Kaninchen ausgenommen
und
Der Länge nach halbiert
- 100 Gramm Butter geschmolzen
- 8 klein. Rosmarinzwige
- 6 cm Lang
- 1 Teel. Schwarzer Pfeffer
Grob zerstoßen
Meersalz
Saft von frischer Zitrone

Zubereitung

Bestreichen Sie eine Alufolie von doppelter Dicke mit etwas verflüssigter Butter. Die Hälfte der Rosmarinzwige auslegen. Die Hasenhälften mit der flüssigen Butter bestreichen. Mit dem grob gestoßenen Pfeffer bestreuen und kräftig salzen, auf die Rosmarinzwige legen und mit den restlichen Zweigen belegen. Die Alufolie zumachen. Diese nun entweder auf den Grill über heiße Holzkohle legen und dort unter Umdrehen in etwa 35 bis 40 Minuten braten, oder Alupaket in die Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens einschieben und unter allfälligem Wenden in derselben Zeit garen.

Das Paket erst bei Tisch öffnen und eventuell mit gepresstem Zitronensaft übergießen. Zu knusprigem Brot oder Bratkartoffeln genießen.

Lauchkuchen mit Kaninchenrücken und Olivenöl- Trüffelsabayone

Zutaten

320	Gramm	Kaninchenrückenfilet
150	Gramm	Blätterteig
2	mittl.	Stangen Lauch
40	Gramm	Speck
30	Gramm	Sahne
1		Ei
1/2	Essl.	Olivenöl
1	Teel.	Parmesan gerieben Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und in eine runde Form mit ca. 16 cm Durchmesser einlegen, eine zweite Form daraufsetzen und ca. 10 Minuten im Backofen bei 200 Grad vorbacken (blindbacken).

Die Lauchstangen halbieren, waschen und in ca. 2 cm Rauten schneiden. Diese Rauten in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf ein Tuch legen.

Den Speck kleinwürfeln und in Öl kross braten, das entstandene Fett abschütten, den Lauch zugeben und alles durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

		TRÜFFELSABAYONE
2		Eigelb
3	Essl.	Fleischbrühe
1	Essl.	Weißwein
1	Schuss	Balsamico Essig
40	Gramm	Butter
60	ml	Trüffelöl oder -- Trüffelbutter Salz und Pfeffer

Den Lauch auf dem Blätterteigboden verteilen, mit der Mischung Ei, Öl, Parmesan, Muskatnuss, Sahne, Salz und Pfeffer bedecken und im Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen.

Für die Olivenöl-Trüffelsabayone Eigelb, Fleischbrühe, Weißwein und Balsamico mit dem Schneebesen im Wasserbad gut schaumig rühren.

Die zerlassene Butter und 6 cl Trüffelöl oder Trüffelbutter langsam in den Schaum rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren das Kaninchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz gut rose braten.

Dann abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Auf die Teller den geviertelten Kuchen, das Sabayone und die gleichmäßig geschnittenen Rückfilets plazieren.

Lauchkuchen mit Kaninchenrücken und Trüffelsabayone

Zutaten

320	Gramm	Kaninchenrückensfilet
150	Gramm	Blätterteig
2	mittl.	Lauchstangen
40	Gramm	Speck
30	Gramm	Sahne
1		Ei
1/2	Essl.	Oliveneröl
1	Teel.	Parmesan, gerieben
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

TRÜFFELSABAYONE

2		Eigelb
3	Essl.	Fleischbrühe
1	Essl.	Weißwein
		Balsamico Essig
40	Gramm	Butter
60	ml	Trüffelöl
		Oder Trüffelbutter
		Salz
		Pfeffer

Trüffelsabayone

Eigelb, Fleischbrühe, Weißwein und Balsamico mit dem Schneebesen im Wasserbad gut schaumig rühren.

Die zerlassene Butter und 6 cl Trüffelöl oder Trüffelbutter langsam in den Schaum rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren das Kaninchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz gut rose braten.

Dann abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen

Auf die Teller den geviertelten Kuchen, das Sabayone und die gleichmäßig geschnittenen Rückfilets platzieren.

Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und in eine runde Form mit ca. 16 cm Durchmesser einlegen, eine zweite Form daraufsetzen und ca. 10 Minuten im Backofen bei 200 Grad C vorbacken (blindbacken).

Die Lauchstangen halbieren, waschen und in ca. 2 cm Rauten schneiden. Diese Rauten in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf ein Tuch legen.

Den Speck kleinwürfeln und in Öl kross braten, das entstandene Fett abschütten, den Lauch zugeben und alles durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Lauch auf dem Blätterteigboden verteilen, mit der Mischung Ei, Öl, Parmesan, Muskatnuss, Sahne, Salz und Pfeffer bedecken und im Ofen bei 200 Grad C ca. 15 Minutenbacken.

Lauwarme Fleischschnecke vom Kaninchen

Zutaten

1		Kaninchen a 1,4 kg (schierer Fleischanteil
0,8		Kg) ca.
100	ml	Sahne
20	ml	Sherry
2		Volleier
1		Eidotter
150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Hartweizengrieß
		Olivenöl
150	Gramm	Wurzelgemüse: Möhren
		Sellerie, Zwiebeln
10	Gramm	Tomatenmark
150	ml	Riesling
		Knoblauch Lorbeer
		Piment
		Schwarze Pfefferkörner
		Salz, Pfeffer weiß

Zubereitung

Das Kaninchen auslösen, das Fleisch von Fett, Sehnen und Haut befreien. Die ausgelösten Keulen in sehr dünne Scheiben schneiden und plattieren. Das restliche Fleisch in Würfel schneiden und in dem Küchenmixer mit der Sahne zur Farce zerkleinern. Mit Riesling, Salz und Pfeffer verfeinern. Danach durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen. Die Volleier mit Mehl, Grieß, Olivenöl, Salz und evtl. lauwarmem Wasser zu Nudelteig verarbeiten und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den Teig zu einem gleichmäßigen dünnen Kreis ausrollen und bis zu 1 cm vom Rand mit der Kaninchenfarce bestreichen. Die dünnen Scheiben aus

den Keulen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf die ausgestrichene Farce aneinander legen. Den freien Teigrand mit dem Eidotter bestreichen.

Den Teig einrollen und zu einer Schnecke formen. Den Vorgang pro Gast wiederholen. Die Schnecken kalt stellen. In einem Bräter etwas Olivenöl erhitzen und die gehackten Kaninchenknochen darin anbraten. Nach Bräunung, das Wurzelgemüse mit anrösten und anschließend das Tomatenmark zufügen. Mit dem Wein ablöschen und einköcheln lassen (3 mal, je 5 cl). Mit Wasser auffüllen und aufkochen, dann die Energiezufuhr reduzieren.

Wiederholt Fett und Trübstoffe entfernen. Mit Thymian, Knoblauch, etwas Lorbeer, Piment sowie schwarzem Pfeffer und Salz verfeinern. 1 1/2 Stunden köcheln, anschließend durch ein feines Sieb gießen. In einer Pfanne mit hohem Rand Olivenöl erhitzen und die Fleischschnecke beidseitig kurz anbraten. Mit 0,1 l Kaninchen-Grundsauce angießen. Bei kleiner Flamme regelmäßig wenden und mit dem Garsud übergießen. Ca. 15-20 Minuten garen.

Die Kaninchen-Grundsauce mit 2-3 Knoblauchzehen um ein Drittel einkochen lassen. Die Fleischschnecken anschnneiden und mit etwas Sauce überziehen. Dazu den Salat servieren.

Lauwarmer Kaninchensalat

Zutaten

3		Kaninchenkeulen a 200 g
		Salz
		schwarzer Pfeffer a.d.M
5	Essl.	Olivenöl (1)
3	Essl.	Olivenöl
125	Gramm	Möhren
500	ml	Trockener Weißwein
1	klein.	Rosmarinzwieg
150	Gramm	Kirschtomaten
75	Gramm	Weißer Champignons klein
4		Frühlingszwiebeln
		Feldsalat
1	Teel.	Pesto a.d.G.
2	Essl.	Essig
		Basilikum zu Dekorieren
100	ml	Schmorfond (2)

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen salzen und pfeffern. In einen Bräter Olivenöl (1) geben, die Keulen hineinlegen. Die Möhren putzen, längs halbieren und schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Fleisch und Möhren mit der Hälfte des Weißweins beträufeln und den Rosmarinzwieg dazulegen.

Im Backofen auf der 2. Einschubleise von unten 1 Stunde garen. Die verdampfende Flüssigkeit nach und nach durch den restlichen Wein ergänzen.

Inzwischen die Tomaten halbieren, die Champignons putzen. Von den Frühlingszwiebeln die zarten, hellgrünen Teile in 4 cm lange Stücke schneiden. Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen.

Frühlingszwiebeln und Champignons 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben, die Tomaten 5 Minuten später.

Nach Ende der Garzeit den Schmorfond (2) mit Pesto, Essig und restlichem Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kaninchenfleisch in dekorativen, mundgerechten Stücken vom Knochen schneiden und mit Schorgemüse und dem Feldsalat auf Tellern anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln und mit Basilikumblättern dekorieren.

E-Herd: Grad: 220 Gas: Stufe: 3 bis 4 Umluft: nicht empfehlenswert

Lauwarmer Pfifferling-Bohnensalat mit Kaninchennavarin

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
600	Gramm	Bohnen (extra fein)
400	Gramm	Pfifferlinge
4		Schalotten
2		Tomaten
60	ml	Traubenkernöl
30	ml	Weißweinessig
50	Gramm	Butter
100	ml	Bratenjus

Zubereitung

Kaninchenkeulen vom Knochen lösen, Fett und Sehnen entfernen und in gleich große Würfel schneiden. Bohnen putzen, in 4 cm lange Stücke schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Pfifferlinge putzen, kurz unter fließendem Wasser waschen, abtropfen und mit den klein gewürfelten Schalotten in Traubenkernöl anschwitzen, salzen, pfeffern und mit Weißweinessig ablöschen. Die Bohnen zufügen und nochmals abschmecken.

Kaninchenwürfel in Traubenkernöl und Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten: Pfifferlings-Bohnensalat auf dem Teller verteilen, darauf die Tomaten- und Kaninchenstücke geben und alles mit warmer Jus umgießen.

Tipp: Möchten Sie die Bratenjus selbst herstellen, braten Sie Schweineoder Kalbsrückenknöchen in Fett mit Röstgemüse (Möhre, Sellerie, Zwiebel) an, geben Tomatenmark dazu und löschen mit Rotwein und Wasser ab. Ca. 30 Minuten kochen, absieben und durch ein Tuch passieren und ca. 4 Stunden einkochen.

Getränk: Als Getränk eignet sich ein Rheingauer Riesling.

Ligurisches Kaninchen

Zutaten

3		Kaninchenrücken (a 200 g)
2		Kaninchenkeulen (a 250 g)
4	Essl.	Rosmarinnadeln
2	Essl.	Thymianblätter
8		Salbeiblätter
4	groß.	Knoblauchzehen
1/4	Ltr.	Kaltgepresstes Olivenöl (möglichst ligurisches)
100	Gramm	Weiße Zwiebeln
100	Gramm	Möhren
2	Stangen	Sellerie
1	Ltr.	Trockener Weißwein
1	Essl.	Weißweinessig
20	Gramm	Mehl
		Salz, schwarzer Pfeffer
100	Gramm	Schwarze und grüne Oliven (mit Stein)
40	Gramm	Pinienkerne
		Evtl. Rosmarin zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Kaninchenrücken häuten, die Nieren und das Fett entfernen. Jedes Rückenstück einmal quer durchschneiden. Die Keulen häuten und im Gelenk durchtrennen. Rosmarin, Thymian und Salbei grob hacken. Die Knoblauchzehen pellen und grob hacken. Kräuter und Knoblauch mit dem Schneidstab pürieren, dabei langsam das Olivenöl zugießen.

2. Zwiebeln, Möhren und Sellerie putzen und grob würfeln. Mit 1/2 Ltr. Weißwein und dem Essig in einen großen flachen Topf geben und 6-8 Minuten kochen. 1/4 Ltr. Wasser zugießen, die Kaninchenteile hineingehen und offen 10 Minuten schwach kochen lassen, dann die Kaninchenteile herausnehmen.

3. Das Kräuterpüree in einer hohen Pfanne erhitzen. Das Kaninchen darin 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten, zwischendurch einmal wenden. Kaninchen mit Mehl bestäuben, salzen, pfeffern und nochmals wenden. Den restlichen Wein und 1/2 Ltr. Wasser zugießen und 15 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze schmoren. Oliven und Pinienkerne zugeben und weitere 15 Minuten bei starker Hitze offen kochen. Wenn die Sauce zu dick ist, etwas Weißwein zugießen.

Makkaroni-Auflauf mit Auberginen und Kaninchenfleisch

Zutaten

400 Gramm Aubergine
1 Knoblauchzehe
1/2 Teel. Salz (1)
125 ml Pflanzenöl
300 Gramm Makkaroni
1 Ltr. Kalbsfond
1/2
600 Gramm Kaninchenkeulen
1 klein. Chilischote
150 Gramm Räucherspeck,
durchwachsen
60 Gramm Zwiebel
40 Gramm Möhren (Karotten)
60 Gramm Lauch
2 Essl. Pflanzenöl
500 Gramm Reife Tomaten
2 Essl. Frische Kräuter gehackt
20 Gramm Butter
20 Gramm Mehl
1/4 Ltr. Milch
50 Gramm Gruyere, gerieben
Salz, gem. Pfeffer
20 Gramm Butter f.d. Form

Zubereitung

Aubergine in etwa 1/2 cm starke Scheiben schneiden. Marinade aus zerdrückter Knoblauchzehe, Salz (1), gemahlenem Pfeffer und Pflanzenöl darübergießen und eine Stunde marinieren.

Die Makkaroni in sprudelnd kochendem Kalbsfond al dente kochen, abseihen, dabei den Fond auffangen, die Makkaroni zugedeckt beiseite stellen, den Kalbsfond auf etwa 1/8 Liter (bezogen auf eine Zubereitung für 6 Portionen) reduzieren.

Kaninchenkeulen mit einem scharfen Messer entbeinen, Sehnen wegschneiden, das schiere Fleisch kleinwürfeln. Würfel in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und dem kleingehackten Fruchtfleisch der Chilischote bestreuen, beiseite stellen. Speck, Zwiebel, Möhre und Lauch ganz klein würfeln und in erhitztem

Pflanzenöl in der Kasserolle bei starker Hitze kurz anschwitzen.

Kaninchenfleisch zugeben, unter ständigem Rühren einige Minuten anbraten. Würfel aus gehäuteten, entkernten Tomaten einrühren und 5-10 min. schmoren. Reduzierte Kalbsbrühe zugießen, gehackte Kräuter (Thymian, Petersilie) zugeben. In der offenen Kasserolle weiterschmoren, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist.

Für die Käsesauce Butter in einem kleinen Topf zerlaufen lassen und Mehl ohne Farbe anschwitzen. Milch zugießen, glattrühren, salzen und pfeffern und das Ganze etwa 20 Minuten unter Rühren aufkochen. Den Käse einrühren und schmelzen.

Eine rechteckige 2,5 Liter Form (bei 6 Portionen) mit Butter austreichen, schichtweise mit den marinierten Auberginenscheiben, Makkaroni und der Fleischmasse füllen, über die letzte Nudelschicht die Sauce gießen. In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und bis zu 40 Minuten garen.

Mallorquinisches Kaninchen

Zutaten

1		Kaninchen (ca. 1,7 kg, Küchenfertig)
500	Gramm	Weißer Zwiebeln Salz, Pfeffer
6		Knoblauchzehen
1		Rote Pfefferschote
10	Essl.	Olivenöl
100	ml	Weißwein
600	ml	Geflügelfond
1	Kapsel	Safranfäden
1		Zimtstange
3		Nelken
80	Gramm	Schwarze Oliven (ohne Stein)
80	Gramm	Rosinen
40	Gramm	Pinienkerne (goldbraun Geröstet)
8	Stiele	Thymian

Zubereitung

1. Vom Kaninchen Fett, Haut und Sehnen entfernen. Nieren und Leber auslösen und beiseite legen. Kaninchenkeule und Vorderläufe auslösen. Keulen in je 2 gleich große Stücke hacken. Rücken mit Bauchlappen in 4 Teile hacken.

2. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschote längs halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

3. Kaninchenteile (außer Leber und Nieren) salzen und pfeffern. In einem Bräter 5 El Olivenöl erhitzen und die Kaninchenteile darin bei mittlerer Hitze

rundherum goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf eine Platte legen. 3 El Olivenöl im Bräter erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferschote, darin kurz anschwitzen. Mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen. Safran, Zimt und Nelken zugeben. Keulen und Vorderläufe auf das Gemüse legen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) 1 Stunde garen. Oliven längs halbieren. Nach 50 Minuten Oliven, Thymian, Rosinen, Pinienkerne und die Rückenteile zugeben. Abgedeckt die letzten 10 Minuten auf dem Herd bei mittlerer Hitze garen.

4. Leber und Nieren in 1 cm dicke Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leber und Nieren darin bei milder Hitze 1-2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Kaninchenteilen und dem Gemüse servieren.

Mangochutney mit Kaninchenterrine

Zutaten

	MANGOCHUTNEY
1	Reife Mango (z. B. Mora aus Costa Rica)
1	Schalotte
1	Knoblauchzehe
1	Lauchzwiebel
1	Rote spanische Chilischote
1	Ingwer, walnussgroß
3-4	Korianderzweige
	Salz
	Evtl. Zucker

	KANINCHENTERRINE.
1	Ganzes Kaninchen (zerteilt)
1	Karotte
1	Lauch
2	Staudensellerie
	Petersilienstängel
1	Thymianzweig
1/2	Zwiebel gespickt mit Nelken
	Und Lorbeerblatt
10	Weißer Pfefferkörner,
	Zerdrückt
1 Bund	Glatte Petersilie
1 Schuss	Champagner- oder Weißweinessig
6 Blätter	Gelatine

Zubereitung

1. Schalotte, Knoblauchzehe und Ingwer schälen und auf einer feinen Reibe zu Mus reiben. Die Korianderblätter in feine Streifen und die Lauchzwiebel inklusive Grün in Ringe schneiden. Die Chilischote waschen und halbieren. Kerne entfernen und in kleine Würfelchen schneiden. Dabei vorsichtshalber Gummihandschuhe tragen, da der tränentreibende Chilisaft lange an den Finger kleben bleibt. Damit das Chutney nicht zu scharf gerät, zunächst zum Würzen höchstens ein Viertel der Schote

verwenden. Wer's pikanter mag, kann immer noch nachwürzen.

2. Von der Mango das Stielende abschneiden, die Frucht aufrecht hinstellen, schälen und mit einem scharfen Messer das Fruchtfleisch rechts und links vom Stein lösen. Restliches Fruchtfleisch vom Stein schaben und alles auf der Arbeitsplatte oder einem Teller mit einer Gabel zerdrücken. Da Mangosaft schwer entfernbare Flecken verursacht, sollte man bei der Zubereitung unbedingt eine Schürze tragen.

3. Das Mangopüree mit den übrigen Zutaten vermischen und mit einer Prise Salz abschmecken. Sollte die Mango nicht süß genug sein, kann man auch noch etwas Zucker zugeben.

Das erfrischend-würzige Chutney schmeckt super zu kurz in Olivenöl angebratenen Jacobsmuscheln oder Scampis. (Zu beidem Knoblauch zugeben.) Auch gebratene Fischfilets von Rotbarbe oder Dorade passen gut dazu, genauso wie Kaninchenfleisch. Entweder den Rücken vom Metzger auslösen lassen, das Fleisch von allen Seiten anbraten und in Alufolie kurz ruhen lassen oder am Vortag eine Kaninchenterrine zubereiten.

Kaninchenterrine: 1. Circa zwei Liter Wasser mit Suppengrün, Thymian, Spickzwiebel und Essig zum Kochen bringen. Anschließend das Kaninchenfleisch in die Brühe geben und so lange bei kleiner Hitze köcheln, bis das Fleisch vom Knochen fällt. Das dauert etwa 45 Minuten. 2. Die Kaninchenteile herausnehmen, und den Fond auf einen knappen Liter einkochen lassen. Das Fleisch vom Knochen lösen und klein schneiden. Eine Terrinenform mit Alufolie auslegen. Die Petersilie fein hacken. 3. Den Fond mit Salz und eventuell Pfeffer abschmecken, die gehackte Petersilie zugeben und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen. Das Kaninchenfleisch mit dem Fond in die Terrinenform schichten und mit einem Gewicht beschweren. Mindestens sechs Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

4. Die Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Mangochutney servieren.

Marinierte Kaninchenkeule in Dillsauce

Zutaten

- 4 Kaninchenkeulen
- 1 Bund Dill
- Rosa Pfefferkörner
- 1 Ltr. Trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 6 Schalotten o. kl. Zwiebeln
- 1/2 Ltr. Sahne

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen waschen, mit Küchentrepp trockentupfen und mit einem halben Bund gewaschenem Dillkraut und einem Esslöffel rosa Pfeffer in Weißwein einlegen. Das Fleisch mit einem Teller beschweren, damit es vollkommen im Wein liegt. Das Gefäß mit einer Folie abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch aus dem Weinsud nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl mit ganzen Schalotten goldgelb anbraten. Nun etwas von dem Weinsud dazugeben und die Keulen darin schmoren. Die Kaninchenkeulen und die Schalotten herausnehmen, Sahne zur Flüssigkeit geben und das Ganze zu einer sämigen Sauce verkochen, nach belieben abschmecken und feingehackten Dill sowie einige Pfefferkörner dazugeben. Das Fleisch zusammen mit den Schalotten und Gemüse, zum Beispiel Karotten, Kartoffeln und Gurken, anrichten und mit Sauce angießen.

Heiß servieren. Dazu reicht man am besten einen knackigen Blattsalat.

Mariniertes Kaninchen

Zutaten

600 Gramm Kaninchenstücke
300 ml Weißwein
1 Essl. Sherry-Essig
Oreganozweige
2 Lorbeerblätter
6 Essl. Olivenöl
150 Gramm Schalotten geschält
1 Rote Chilischote gehackt
4 Knoblauchzehen in Scheiben
2 Teel. Paprikapulver
150 ml Hühnerbouillon
Salz
Schwarzer Pfeffer
Glattblättrige Petersilie

Zubereitung

Kaninchenteile in eine Schüssel legen, Wein, Essig, Oregano und Lorbeer hinzufügen und kurz mischen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Kaninchenteile abtropfen lassen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Die Marinade auffangen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch von allen Seiten goldbraun braten, herausnehmen. Zwiebel leicht anbräunen, herausnehmen.

Chili, Knoblauch und Paprika etwa eine Minute rührend anbraten, Marinade und Bouillon angießen, abschmecken. Kaninchenteile und Zwiebel zurück in die Pfanne geben, alles zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, zugedeckt etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

Mit Petersilie garnieren.

Tipp: Anstatt in der Pfanne können Sie dieses Gericht zugedeckt auch in einem Bräter 50 Minuten lang bei 180 °C im Backofen garen.

Mariniertes Kaninchen 'Alla Cacciatore'

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
1-2		Möhren ca.
1/4		Sellerieknolle
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
2		Lorbeerblätter
2		Frische Rosmarinzweige
5		Wacholderbeeren
4-5	Essl.	Olivenöl
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
1/2-3/4	Ltr.	Rotwein
1	Becher	Creme fraiche
		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Gemüse putzen und in grobe Würfel teilen, 1 Zwiebel in Ringe schneiden.

Vom Rosmarin 1-2 EL Nadeln abzupfen, restliche Stiele mit den Lorbeerblättern mit einem Faden zusammen binden - das erleichtert später das Entsorgen. Abgezupfte Rosmarinnadeln sehr fein hacken.

Die Gemüse, die zusammengebundenen Gewürze und den Wein im Topf kurz aufkochen lassen, erkalten und die Kaninchenkeulen zusammen mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben. Diesen verknoten und 24 Stunden ziehen lassen.

Die Keulen aus dem Beutel nehmen, die Kräuter entsorgen und den Rest durch ein Sieb geben, dabei den Wein in einer Schüssel auffangen. Die Keulen trockentupfen, ringsum salzen und pfeffern. Nun das Öl im Bräter erhitzen und darin die Keulen scharf anbraten. Dann die Keulen herausnehmen und die Zwiebelringe andünsten. Mit der Fleischbrühe löschen, das Gemüse aus dem Sieb, den Wein von der Marinade sowie die angebratenen Keulen dazu geben. Nun die Keulen im Rohr ca. 2 Stunden garen. Die Keulen herausnehmen und beiseite stellen. Dann die verbliebenen Gemüse mit dem Rotweinsud zu einer sämigen Sauce pürieren, in einem kleinem Töpfchen mit etwas Creme fraiche kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und den gehackten Rosmarinnadeln würzen. Die Keulen auf Tellern anrichten und mit der Soße servieren.

Mariniertes Kaninchen auf Süß-Saurem Zwiebelsalat

Zutaten

SÜSS-SAURER ZWIEBELSALAT	
500 Gramm	Kleine Zwiebeln (oder Perlzwiebeln)
2 Essl.	Zucker
40 Gramm	Rosinen
2 Essl.	Tomatenmark
6 Essl.	Weißer Balsamico
1	Lorbeerblatt
80 Gramm	Rucola

MARINIERTES KANINCHEN	
8	Kaninchenrückenfilets
5 Essl.	Olivenöl
1 Teel.	Senf
	Salz, Pfeffer
1/2 Essl.	Thymian, fein gehackt
1/2 Essl.	Rosmarin, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein Gewürfelt
50 ml	Weißwein
150 ml	Geflügelfond
2-3 Essl.	Weißer Balsamico

Fond auffüllen. Senf zugeben, verrühren und etwas einkochen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen. Kaninchenfleisch längs in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden, in die Marinade geben und darin 30 Minuten ziehen lassen.

4. Zwiebelsalat mit Rucola auf flachen Tellern anrichten und mit den marinierten Kaninchenscheiben belegen. Mit Marinade beträufeln und servieren.

Zubereitung

1. Für den Zwiebelsalat die Zwiebeln pellen (Zwiebeln in warmes Wasser geben - lassen sich so einfacher pellen). Zucker in einen heißen Topf geben. Tomatenmark zugeben, leicht anrösten, mit Essig ablöschen und 450 ml Wasser auffüllen. Zwiebeln, Lorbeer und Rosinen zugeben. Kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann bei milder Hitze 30 Minuten kochen lassen. Rucola putzen, waschen und trockenschleudern.

2. Für das marinierte Kaninchen die Rückenfilets von Haut und Sehnen befreien und im heißen Olivenöl rundum goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Kräuter und Knoblauch zugeben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf eine ofenfeste Platte legen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 150 Grad (Gas 1-2, Umluft 140 Grad) 6-8 Minuten garen.

3. Für die Marinade den Bratsatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen und mit

Mariniertes Kaninchenfilet mit Bohnensalat

Zutaten

- 1 Kaninchenfilet (350g)
- 6 Essl. Brandy
- 600 Gramm Prinzessbohnen
- 250 Gramm Bohnen, weiß (aus der Dose)
- 1 Friseesalat, klein
- 3 Essl. Essig
- 6 Essl. Olivenöl
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- Olivenöl zum Braten
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Kaninchenfilets mit 273 des Brandies begießen. Zugedeckt über nacht kühl stellen. Für den Salat Prinzessbohnen waschen und putzen. In salzwasser blanchieren. Weiße Bohnen abgießen und mit den grünen Bohnen vermischen. Friseesalat waschen und in kleine Stücke zupfen. Essig, den restlichen Brandy und Öl verquirlen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Bohnen mit der Hälfte der Marinade vermischen. Auf Teller verteilen. Die andere Hälfte der Amrinade mit Friseesalat mischen und auf die Bohnen streuen.

Kaninchenfilet abtropfen und bei mittlerer Hitze in Olivenöl 2-3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In Scheiben schneiden und auf den Salat legen.

Mariniertes Kaninchenragout

Zutaten

1	kg	Kaninchenrücken Evtl. etwas mehr Oder Hasenrücken In Stücke geteilt
2	Essl.	Speisefettcreme Oregano Rosmarin Salbei Paprika Peperoncini Alle nach Belieben
150	ml	Weißwein
180	Gramm	Sauerrahm

FÜR DIE MARINADE

2		Zitronen Saft
100	ml	Öl
1	Teel.	Salz
2		Lorbeerblätter
10		Pfefferkörner
1	Streifen	Zitronenschale
1	Essl.	Senf
1		Knoblauchzehe

Zubereitung

Fleischteile trockentupfen, in Marinade drehen und darin 12 Stunden kühl ruhen lassen. 1 bis 2 Mal wenden.

Stücke abtropfen lassen, in Speisefettcreme ringsum anbraten. Gewürze und restliche Marinade zufügen. Zugedeckt 90 Minuten bei 150 Grad im Ofen oder auf dem Herd garen. Gelegentlich wenden und notfalls etwas Wein oder Wasser zugießen.

Vor dem Servieren den Sauerrahm unterrühren.

Tipp: Dazu passt eine Polenta, sehr gut ist das Ragout auch mit gekochten und in wenig Öl leicht angebratenen Penne.

Mariniertes Kaninchenragout mit Zwiebelchen und Pilzen

Zutaten

MARINADE		
2		Knoblauchzehen
1/2	Bund	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
75	ml	Olivenöl
2	Essl.	Cognac
1	Essl.	Meerrettichsenf
1	Teel.	Paprika
1 1/4	kg	Kaninchenragout

ZUM SCHMOREN		
20	Gramm	Getrocknete Steinpilze
250	Gramm	Saucenzwiebelchen Oder Schalotten
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
2	Essl.	Olivenöl
50	ml	Portwein
150	ml	Weißwein
200	ml	Hühnerbouillon
1	Essl.	Weiche Butter
1	Essl.	Mehl
150	ml	Rahm
1	Bund	Petersilie

Zubereitung

Für die Marinade den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Die Rosmarinnadeln fein hacken. Alle diese Zutaten mit dem Olivenöl, dem Cognac, dem Senf und dem Paprika in eine Schüssel geben und verrühren. Die Kaninchenstücke beifügen und alles gut mischen. Zugedeckt mindestens 3 Stunden, besser aber länger marinieren lassen.

Die Steinpilze mit warmem Wasser bedeckt 1/2 Stunde einweichen. Abschütten und ausdrücken.

Etwa 2 Liter Wasser abkochen. Die Saucenzwiebelchen oder Schalotten ungeschält hineingeben und 1 1/2 Minuten blanchieren. Abschütten und kalt abschrecken. Den Wurzelansatz abschneiden und die Zwiebeln aus der Haut drücken Schalotten je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Kaninchenstücke aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Bräter leer erhitzen. Die Kaninchenstücke ohne Fettzugabe auf mittlerem Feuer rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

Das Olivenöl im Bratensatz erhitzen. Steinpilze und Zwiebeln beifügen und andünsten. Mit dem Portwein und dem Weißwein ablöschen. Die Ragoutstücke wieder beifügen. Soviel Bouillon dazugießen, dass das Fleisch etwa zu 3/4 bedeckt ist. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer 60 --75 Minuten schmoren lassen. Wenn nötig etwas Bouillon nachgießen.

Die weiche Butter und das Mehl mit einer Gabel verkneten. Wenn das Kaninchenragout weich ist, den Rahm beifügen. Aufkochen und die Mehlbutter flockenweise in die Sauce geben. Noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie fein hacken, über das Ragout geben.

Meraner Kaninchenkeule

Zutaten

4		Kaninchenkeulen
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Senf, scharf
2	klein.	Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
2	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Weißwein
2		Thymianzweige

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen - falls nötig - häuten, unter fließend kaltem Wasser abspülen, mit Küchentrepp sorgfältig trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Anschließend mit scharfem Senf bestreichen.

Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Backofen auf vorheizen auf 220 Grad.

Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Keulen hineingeben und rundum scharf anbraten. Zwiebeln dazugeben und kurz mitbraten.

Mit dem Weißwein ablöschen, Knoblauch und Thymian zufügen und zugedeckt auf mittlerer Schiene des Backofens ca. 50 Minuten schmoren lassen. Bratenfond abseihen.

Keulen mit Wirsinggemüse und Nocken servieren. TIP

Rühren Sie den Bratenfond mit etwas Sahne auf, so bekommen Sie eine köstliche Sauce.

Mit Kaninchen Gefüllte Aubergine- und Zucchinirollchen auf Rucola- Tomatensalat

Zutaten

		GEMÜSE
1		Aubergine
1		Zucchini
30	ml	Olivenöl
		Salz
1		Thymianzweig
1		Rosmarinzweig

		KANINCHENHACKFLEISCHFÜLLUNG
400	Gramm	Kaninchenkeule
200	Gramm	Dörrfleisch
1		Brötchen, in heißer Milch Eingeweicht
2	Essl.	Schalottenwürfel
1	Essl.	Knoblauch, gehackt
30	Gramm	Butter
150	Gramm	Lauchwürfel
1		Ei
2	Essl.	Schnittlauch, fein Geschnitten
		Salz, Pfeffer
		Butterschmalz zum Braten
		Pfeffer
40	Gramm	Parmesan, gerieben

		MARINADE
3	Essl.	Dörrfleisch, klein Gewürfelt
40	ml	Balsamico, weiß
80	ml	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

Schalotte, in Streifen
Geschnitten *
Knoblauch, gehackt *
Petersilie, gehackt *

SALAT

100 Gramm Rucola
100 Gramm Cocktailtomaten

Zubereitung

* Die Mengenangaben zu diesen Zutaten fehlen!

Gemüse: Die Aubergine und die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Gemüsescheiben darin anbraten, salzen, die Kräuter begeben, kurz braten lassen und wenden. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kaninchenhackfleischfüllung: Die Keule auslösen und das Kaninchen und Dörrfleisch sowie das ausgedrückte Brötchen durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Schalottenwürfel und den Knoblauch in der Butter anschwitzen, die Lauchwürfel dazugeben, glasieren. Das Gemüse zu dem Hackfleisch geben. Das Ei und den Schnittlauch begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verkneten.

Das Hackfleisch auf die Aubergine- und Zucchinischeiben verteilen und glatt streichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher verschließen. Die Röllchen nochmals kurz anbraten und pfeffern. Die Röllchen aus der Pfanne herausnehmen, in eine Backform setzen, mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 GradC ca. 10 - 15 Minuten backen.

Marinade: Das Dörrfleisch knusprig anbraten, mit dem Balsamico und dem Olivenöl gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalottenstreifen und den gehackten Knoblauch zu der Marinade geben. Die gehackte Petersilie begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat: Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Die Cocktailtomaten halbieren.

Den Rucolasalat mit den Tomaten zu der Marinade geben, gut vermengen, auf Tellern anrichten und die gegarten Röllchen darauf verteilen.

Nudeln mit Kaninchen

Zutaten

250	Gramm	Vollkornnudeln
		Salz
100	Gramm	Kräuterbutter
2		Knoblauchzehen, geschält
16		Weinbergschnecken halbiert
1	Essl.	Glatte Petersilie, Feingehackt
5	Essl.	Sahne
		Pfeffer aus der Mühle
2		Kaninchenkeulen
2		Rosmarinzweige
100	Gramm	Schweinsnetz (beim Metzger Vorbestellen)
2		Kaninchenfilets
4		Kaninchennieren
2		Kaninchenlebern

SAUCE

10	ml	Kalbsbrühe
10	ml	Sahne
50	Gramm	Schwarze Olivenpaste
50	Gramm	Eiskalte Butter
3	Essl.	Geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, dann abtropfen lassen.

Die Kräuterbutter in einer Sauteuse zerlassen, die Knoblauchzehen dazupressen und die halbierten Schnecken zufügen. Aufschäumen lassen. Nudeln und Petersilie vorsichtig unterheben. Die Sahne dazugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Kaninchenkeulen auslösen, entsehnen, salzen und zusammen mit frischem Rosmarin in das Schweinsnetz wickeln. Zuerst in einer Pfanne anbraten, dann ca. 12 Minuten im Backofen garen. Die Kaninchenfilets würzen und 5 Minuten später zu den Keulen geben. Drei Minuten vor Ende der Garzeit die gewürzten und halbierten Nieren und Lebern dazugeben. Nach Ende der Garzeit 5 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce Kalbsbrühe mit der Sahne um die Hälfte einkochen, die Olivenpaste zufügen und glatt rühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und die kalte Butter in Flokken unterschlagen. Vor dem Servieren die Schlagsahne unter die Sauce heben.

Die Nudeln in vorgewärmten Tellern anrichten, die Schneckenbutter daraufgehen und kurz unter dem Grill gratinieren.

Kaninchenfilets und -keulen in Scheiben schneiden und mit Nieren und Lebern auf den Nudeln anrichten.

Das Fleisch mit etwas Olivensauce überziehen. Die restliche Sauce dazu reichen.

Nudeln mit Kaninchen-Ragout (Saarland)

Zutaten

1		Kaninchen küchenfertig, In 8-10 Teile geschnitten
4		Salbeiblätter
1	Zweig	Rosmarin
2		Knoblauchzehen
5		Tomaten a.d. Dose
2	Essl.	Öl
1	Essl.	Butter
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Muskatnuss
1/2	Ltr.	Trockener Weißwein

Zubereitung

Salbei und Rosmarin waschen, Knoblauch schälen, Tomaten ggfls. häuten, grob zerkleinern. Im breiten Topf Öl und Butter erhitzen, die Kräuter, Lorbeerblatt und Knoblauch kurz ziehen lassen im Fett, die Fleischstücke gut anbraten, mit Salz und Muskat würzen, Wein angießen, im offenen Topf ein wenig verdampfen lassen, dabei das Fleisch mehrmals wenden, die Tomaten und Brühe dazu geben. Das Fleisch zugedeckt garen. Die Soße mit etwas Mehl wenden.

Dazu Spaghetti und grünen Salat.

Offenbachs Versuchung

Zutaten

4		Kaninchenkeulen Gleich groß
4		Lorbeerblätter
8		Pimentkörner oder
1/2	Teel.	Gemahlener Piment
3	Schuss	Tabasco oder
1	Schuss	Zitrone
2	Essl.	Sambal oelek (sehr scharf!)
1	Prise	Schwarzer Pfeffer
8		Schalotten oder Zwiebeln Hühnerei-Größe
5		Knoblauchzehen
3	Essl.	Butter Salz nach Belieben
1/2	Ltr.	Herber Rotwein Z.B. Bordeaux
150	ml	Schmand ggf.weglassen

Zubereitung

Kaninchenkeulen waschen, in den Römertopf geben, mit Rotwein aufgießen. Schalotten, Butter, alle Gewürze sowie den Tabasco/ Zitrone hinzugeben. Je nach Belieben kann auch der Knoblauch untergemischt werden.

Römertopf in den auf 250oC vorgeheizten Backofen stellen und in ca. 1,5-2 Stunden garen. Zum Gartest mit einem spitzen Messer oder Nadel ins Fleisch hineinstechen.

Die Kaninchenkeulen können anstatt im Römertopf selbstverständlich in einem herkömmlichen Kochtopf zubereitet werden.

Das Fleisch sollte dann mindestens 2 cm mit Flüssigkeit bedeckt sein. Topf auf den Herd stellen, zwei feuchte Küchenhandtücher auf ca. 10 cm Breite zusammenfalten und auf den Topfrand legen - je ein Tuch zur Hälfte. Deckel mit dem Griff nach innen darauflegen, mit einem qchweren Gegenstand belasten. Garzeit: 25 % weniger als im Römertopf.

Die gegarten Keulen aus dem Topf nehmen und durch ein feines Haarsieb in einen anderen Topf gießen, auf kleiner Flamme köcheln lassen. Je nach Geschmack die Schärfe der Soße mit Schmand mildern. Die Kaninchenkeulen wieder in die Soße zurückgeben.

Beilagentipp: Kartoffelbällchen im heißen öl ausgebacken, Semmel oder Kartoffelknödel. Als Gemüsebeilage eignen sich Schalotten, Rotkohl oder Rosenkohl. Dazu frischer Salat.

Oma Angelas Karnickelbrode (Saarland)

Zutaten

- 1 Kaninchen küchenfertig in
Teilen
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- 100 Gramm Dürffleisch
- 1 Lauchstange in Ringen
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 2 Tomaten
- 2 Möhren
- Butter in Flöckchen

Zubereitung

Kaninchenteile kräftig in Öl anbraten, salzen und pfeffern. In einen frischen sauberen Topf etwas Öl geben. Temperatur verringern, die Teile mit Dürffleisch und Lauch, Zwiebeln, Petersilie, Tomate, Möhre belegen, weiter schmoren lassen. Evtl. etwas mit schwarzem Pfeffer nachwürzen. Teile auf eine Platte legen und in den 150 oC heißen Backofen schieben. Damit die Teile nicht trocken werden mit Butterflocken versehen.

Inzwischen die Soße bereiten. Bratenfond aufgießen, gut durchkochen und durch ein Sieb streichen, binden und abschmecken.

Paella mit Kaninchen

Zutaten

1	kg	Hühnerfleisch	Zubereitung 1 Paellapfanne von 45 cm Durchmesser 1 kg Hühnerfleisch oder jeweils 1/2 Kilo Huhn und 1/2 Kilo Kaninchen Tomaten enthäuten und in grobe Stücke schneiden, Fleisch in Stücke schneiden, und abtrocknen. Olivenöl in eine große flache Bratpfanne geben und sehr heiß werden lassen, Fleisch darin goldbraun anbraten.
400	Gramm	Rundkornreis, ungewaschen	
250	Gramm	Erbsen	
250	Gramm	Stangenbohnen, grün	
100	Gramm	Zuckerschoten	
100	Gramm	Tomate	
1	klein.	Rosmarinzweig	
150	ml	Olivenöl	
2	Ltr.	Wasser	
3		Safranfäden, bis 5	
		Salz	
		Paprikapulver	

Danach die Bohnen und Erbsen zugeben, dann die Tomate. Feuer niedrig stellen.

Dann ein Teelöffel gemahlene Paprika und sofort danach das Wasser und Salz. Hitze wieder erhöhen, bis alles kocht und dann auf mittlere Hitze zurückdrehen, um das Fleisch zu garen, das dauert je nach Qualität und Größe des Fleisches 20 - 40 Minuten.

Rosmarinzweig zugeben, mit Salz abschmecken, eventuell nachwürzen und den Safran zugeben (wichtig!). Dann etwas von der Brühe abnehmen. Hitze wieder erhöhen, den ungewaschenen Reis zugeben, mit einem Holzlöffel umrühren. Während der ersten 10 Minuten intensiv kochen lassen, aufpassen, dass der Reis nicht anbrennt. Dann das Feuer für die restlichen 8 - 10 Minuten reduzieren. Der Reis saugt sich jetzt mit Farbe und Flüssigkeit voll und nimmt den Geschmack der Brühe an. Probieren, ob der Reis richtig gekocht ist sollte er noch etwas hart sein, die vorher abgenommene Brühe hinzugeben und noch etwas köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und 5 Minuten weiter ausquellen lassen.

TIPPS: Benutzen Sie immer natürlichen Safran und keine künstlichen Färbemittel.

Safran ist zwar teuer, doch unvergleichlich von Geschmack und Farbe.

Paprikapulver 'edelsüß' verwenden.

Wasser oder Brühe bereit halten, wenn das Paprikapulver in das Öl gegeben wird, denn es wird bitter, wenn es zu stark anbrät.

Den Rundkornreis nie vorher waschen.

Beim langsamen Ausquellen immer beobachten, damit der Reis nicht anbrennt, mit einem Holzlöffel eventuell rühren, Brühe oder Wasser nachgießen. Den Reis in der großen Pfanne verteilen, damit er ordentlich ausquellen kann.

Penne mit Kaninchen Ragout

Zutaten

500	Gramm	Kaninchenfleisch aus der Keule gewürfelt
3/4	Ltr.	Kräftiger italienischer Rotwein (Barolo)
6		Pfefferkörner, zerdrückt
2	Zweige	Thymian
1		Selleriestange, in Würfel Geschnitten
50	Gramm	Speck
1	klein.	Zwiebel
50	Gramm	Butter Salz, Pfeffer
400	Gramm	Penne rigate
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
50	Gramm	Getrocknete Spitzmorcheln In Wasser eingeweicht, Geputzt und gewaschen
200	ml	Sahne

Zubereitung

Die Kaninchenwürfel in eine Schüssel füllen und mit dem Rotwein übergießen. Gewürze und Selleriewürfel dazugeben und das Fleisch gut 10 Stunden ziehen lassen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel schälen und fein hacken. Beide Zutaten in 50 g Butter glasig braten. Das Kaninchenfleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, zufügen und bei starker Hitze anbraten. Salzen und pfeffern. Nach und nach die Rotweinmarinade zugießen und das Kaninchenfleisch zugedeckt in 30 Minuten weich schmoren.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen.

1 Esslöffel Butter in einem Pfännchen schmelzen, das Mehl zufügen und leicht

bräunen. Zum Ragout geben und die Sauce damit binden. Die eingeweichten, gut gewaschenen Morcheln zufügen und ca. 5 Minuten mitkochen lassen.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und zuletzt die Sahne unterrühren. Danach nicht mehr kochen lassen.

Die Penne in der restlichen Butter schwenken und in vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Sauce übergießen und nach Belieben mit Tomatenstückchen und etwas Selleriekraut garnieren.

Penne mit Kaninchen und Artischocken

Zutaten

2		Kaninchenkeulen (à 250 g)
150	Gramm	Zwiebeln
5		Knoblauchzehen
5	Essl.	Olivenöl
150	ml	Weißwein
600	ml	Geflügelfond
2	Zweige	Rosmarin
1		Lorbeerblatt
3		Artischocken (a 300 g)
1		Zitrone den Saft
150	Gramm	Tomaten
8	Stiele	Basilikum
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
250	Gramm	Penne rigate
20	Gramm	Kalte Butter (in Würfeln)

Topf gießen (ergibt ca. 500 ml).

Zubereitung

1. Das Fleisch entlang der Knochen von den Keulen schneiden. Fett und Sehnen entfernen. Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden. Knochen grob zerhacken. Zwiebeln grob würfeln. Knoblauch zerdrücken.

2. 3 El Öl in einem Topf erhitzen. Knochen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten. Mit Wein auffüllen und auf die Hälfte einkochen. Geflügelfond und 150 ml Wasser zugießen und 30 Minuten offen kochen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Rosmarin und Lorbeer zugeben. Fond durch ein Sieb in einen zweiten

3. Inzwischen die Artischocken putzen: Die Stiele abbrechen, die oberen 2/3 der Artischocken abschneiden, die äußeren harten Blätter entfernen. Artischockenböden rundherum mit einem scharfen Messer putzen. Das Heu mit einem Löffel aus den Böden schaben. Artischocken sofort in Zitronenwasser legen. Den Strunk der Tomaten keilförmig herausschneiden, Tomaten in kleine Stücke schneiden. Basilikumblätter bis zu den Spitzen abzupfen und fein schneiden. Kaninchenfond erhitzen.

4. Restliches Öl in einem großen Topf erhitzen, das Kaninchenfleisch darin bei starker Hitze 2-3 Minuten goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Artischocken abtropfen lassen und achteln. Die Hälfte des Kaninchenfonds mit 350 ml heißem Wasser, Nudeln und Artischocken in den Topf füllen und offen bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten kochen. Dabei nach und nach mit dem restlichen heißen Fond auffüllen. Nach 15 Minuten Kaninchenfleisch und Tomaten zugeben und zu Ende garen. Zuletzt das geschnittene Basilikum und die Butter unterrühren. Auf Tellern anrichten und mit den Basilikumspitzen garniert servieren.

Penne mit Kaninchenragout

Zutaten

800	Gramm	Kaninchenragout
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Olivenöl
2		Möhren
2		Salbeizweige
2	Essl.	Aceto-Balsamico
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe
1	Bund	Frühlingsswiebeln
1		Sardelle
20	Gramm	Butter
125	ml	Sahne
2	Essl.	Kapern
50	Gramm	Oliven entkernt, schwarz
1/2	Bund	Petersilie
300	Gramm	Penne

Zubereitung

Kaninchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl rundherum anbraten. Möhren schälen, klein würfeln und mit den Salbeizweigen anschwitzen. Mit Essig begießen und völlig einkochen lassen. Mit Hühnerbrühe aufgießen, zugedeckt 30 Minuten schmoren.

Frühlingsswiebeln in dünne Scheiben schneiden, Sardelle fein hacken und in Butter dünsten. Das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und warm stellen. Den Fond mit dem Stabmixer fein pürieren, die Sahne hinzufügen und sämig einkochen lassen.

Das Fleisch mit Frühlingsswiebeln, Kapern und geviertelten Oliven unter die Sauce mischen. Einige Minuten sanft köcheln lassen. Die Penne al dente kochen und gut abgetropft mit der gehackten Petersilie unter das Kaninchenragout mischen

Peperoni-Schäumchen und Kaninchenragout

Zutaten

2		Rote Peperoni je ca. 150 g
2		Grüne Peperonije ca.150 g
100	ml	Halbrahm
1		Knoblauchzehe
		Salz
		Cayennepfeffer
2		Maiskolben je ca. 250 g
10	Gramm	Butter
1	Prise	Zucker
2		Kalte Eiweiß

KANINCHENRAGOUT

1	kg	Kaninchenragout
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Olivenöl
10		Salbeiblätter +/-
3		Knoblauchzehen +/-
200	ml	Weißwein oder Rose
250	ml	Hühnerbouillon
300	Gramm	Kleine Zweigtomaten

Zubereitung

Von den Peperoni die Stiele herausbrechen. Die Peperoni längs entzwei schneiden. Die Samen herausklopfen.

Die roten Peperoni kleinschneiden. Den Rahm in ein Pfännchen geben, Knoblauchzehe dazupressen. Die roten Peperonistücke darin zehn Minuten zugedeckt weichkochen. Mit dem Mixstab pürieren. Durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Cayennepfeffer pikant würzen und erkalten lassen.

Die Kaninchenstücke salzen und pfeffern. In einer Bratkasserolle das Olivenöl erhitzen. Fleisch rundum scharf anbraten. Ganze Salbeiblätter und Knoblauchzehen dazugeben und kurz mitbraten. Hitze reduzieren und mit Wein und Bouillon ablöschen. In der Mitte in den 220o heißen Ofen schieben und zugedeckt schmoren.

Das Fleisch ab und zu wenden und nach 20 Minuten die Hitze auf 180 °C reduzieren. 40 Minuten weiterschmoren.

Inzwischen, von den Maiskolben Blätter und Seide zurückschlagen und abdrehen. Die Körner mit einem scharfen Messer von der Spitze her nach unten wegschneiden. In einem Pfännchen die Butter schmelzen. Die Maiskörner auf sehr kleiner Hitze während fünfzehn bis zwanzig Minuten zugedeckt gerdünsten. Am Schluss mit Salz und Zucker abschmecken.

Für die Peperonischäumchen eine ofenfeste Form ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen. Die grünen Peperonihälften mit der Schnittfläche nach oben hineinstellen. Eiweiß steifschlagen. Sorgfältig mit dem roten Peperonipüree vermischen. Die Schaummasse in die Peperonihälften füllen. Die Form neben das Kaninchen in den Ofen stellen und alles zusammen weitere fünfzehn Minuten garen.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden und ganz zum Fleisch legen. Alles zusammen weitere zehn Minuten fertigbaren.

Tipps:

Peperoni tiefkühlen

Peperoni können roh, ganz oder geschnitten, tiefgekühlt werden. Zerkleinerte Peperoni werden lose auf einem Tablett eingefroren und anschließend verpackt. Die Lagerzeit beträgt 12 Monate. Für Salate werden die Peperonistreifen direkt in der Schüssel aufgetaut, mit der Salatsauce übergossen und sofort serviert. Sie sind weicher als frische Peperoni. Für Peperonata können die Peperonistücke gefroren angedünstet werden. Wenn die Peperonihälften gehäutet werden sollen: gefroren für zwei Minuten in kochendes Wasser geben.

Pfarrgarten-Salat

Zutaten

2	mittl.	Zwiebeln
2		Rüebli
1	kg	Kaninchenragout oder
2		Kaninchenrücken
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
50	Gramm	Butter
500	ml	Weißwein
1		Tomate
1		Knoblauchzehe
6		Petersilienzweige
2		Thymianzweige
1	klein.	Friseesalat oder
		Endiviensalat
1		Rüebli
1/4		Knollensellerie
1	Teel.	Zitronensaft
1	klein.	Lauchstengel
1	Bund	Radieschen

Zubereitung

Die Zwiebeln und die Rüebli schälen und in Stücke schneiden.

Die Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Butter rundum nicht zu stark anbraten. Dann die Zwiebeln und Rüebli beifügen und kurz mitrösten. Mit den Weißwein ablöschen.

Die Tomate in Viertel schneiden und mit der geschälten und halbierten Knoblauchzehe sowie den Kräutern beifügen. Zugedeckt auf kleinen Feuer ca. eine Stunde gar ziehen lassen.

Die Kaninchenstücke herausnehmen. Etwas auskühlen lassen. Dann das Fleisch vor den Knochen lösen und in Stücke schneiden.

SAUCE

		Eingekochter Sud
2	Essl.	Sherry-Essig
1	Essl.	Scharfer Senf
4	Essl.	Sonnenblumenöl
		Oder Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Petersilie gehackt

Die Kochflüssigkeit durch ein Sieb in eine Pfanne abgießen. Auf großem Feuer so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz erreicht hat.

Alle Salatgemüse rüsten. Den Frisee in kleine Stücke teilen. Die Rüebli und den Knollensellerie in feinste Streifen schneiden den Sellerie sofort mit dem

Zitronensaft mischen. Den Lauch in dünne Ringe schneiden und 1/2 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren. Abschütten und kalt abschrecken. Die Radieschen fein schiebeln.

In den heißen eingekochten Sud den Essig und den Senf rühren. Mit dem Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie zu einer cremigen Sauce aufschlagen.

Die Salatzutaten auf Tellern verteilen und das Kaninchenfleisch darauf anrichten. Alles mit der Sauce beträufeln und sofort servieren.

Pfefferpotthast vom Kaninchen mit Buntem Gemüse und Grünem Kartoffelpüree

Zutaten

		PFEFFERPOTTHAST
1		Ganzes Kaninchen
1	Bund	Suppengemüse
4-6		Zwiebeln
4	Scheiben	Weißbrot, gerieben
1		Gewürzbeutel (2 Lorbeerblätter, 6 Wacholderbeeren, 1 Nelke,
1	Essl.	Geschroteter weißer Pfeffer)
2	Scheiben	Pumpernickel (fein gehackt)
1		Ei
1	Essl.	Mehl

		GEMÜSE
2		Schwarzwurzeln
1		Zitrone
100	ml	Milch
1		Ei
2	Essl.	Mehl
3	Essl.	Butter
30	ml	Pflanzenöl
1	Essl.	Weißweinessig
4	klein.	Karotten mit Grün
4		Mini-Rote Bete

		GRÜNES KARTOFFELPÜREE
500	Gramm	Kartoffeln, Mehlig kochend

50 Gramm Butter
100 ml Sahne
Petersilie und andere
Frische Kräuter nach
Belieben
(z. B. Schnittlauch,
Salbei, Estragon)

Zubereitung

Das Kaninchen in Rücken, Keulen, Vorderläufe, Hals, Leber und Nieren zerteilen. Die Rückenfilets auslösen und von allen Sehnen befreien. Die Keulen und Vorderläufe vom Knochen lösen und das Fleisch in grobe Stücke schneiden.

Von den Knochen und Sehnen mit dem Suppengrün einen Fond herstellen (ca. 2 Std. köcheln). Diesen anschließend passieren und den Gewürzbeutel, die groben Fleischstücke sowie das gleiche Volumen an Zwiebeln (in feine Würfel geschnittenen) dazu geben. Immer wieder das geronnene Eiweiß abschöpfen, damit der Fond klar bleibt und ca. eine 3/4-1 Stunde köcheln bis das Kaninchen gar ist.

Die Rückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Ei sowie den Pumpernickeln panieren und in Butterschmalz bei mittlerer Hitze braten. Die Leber und die Nierchen ebenfalls in Butterschmalz braten.

Buntes Gemüse: Karotten schälen und kochen und kurz vorm Anrichten in Butter glasieren. Rote Bete kochen, schälen, in vier gleich große Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker würzen und in Weißweinessig und 2 EL Pflanzenöl marinieren. Schwarzwurzeln schälen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden und bissfest kochen. Aus einem Ei, 2 EL Mehl und der Milch einen Backteig herstellen. Die Schwarzwurzeln mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durch den Backteig ziehen und in heißem Fett ausbacken.

Grünes Kartoffelpüree: Die gar gekochten Kartoffeln mit Butter, Sahne, Salz und Pfeffer durch die Kartoffelpresse drücken und die fein geschnittenen Kräuter untermischen.

Tipp: Für den klassischen Pfefferpotthast verwendet man 1 kg Rindfleisch (Hesse, Bug, Schulter oder Rippe). Die Zubereitung ist ansonsten dieselbe wie o. g., nur die gesonderte Zubereitung der Filets, Nierchen und Leber entfällt.

Pilzpfanne mit Kaninchenfilet

Zutaten

200	Gramm	Pfifferlinge
100	Gramm	Steinpilze
200	Gramm	Braune Champignons
2	Essl.	Schalotten
1		Knoblauchzehe
6	Essl.	Öl
		Salz
		schwarzer Pfeffer
1	Teel.	Thymianblättchen
250	Gramm	Kaninchenrückensfilets
1	Essl.	Aceto Balsamico
1	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

Die Pilze kurz waschen oder mit einem feuchten Tuch abreiben, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

3/4 des Öls in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig werden lassen. Die Pilze dazugeben, anbraten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Etwa 5 Minuten sanft braten.

Inzwischen die Kaninchenfilets rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin rundherum etwa 6 Minuten braten.

Den Essig über die Pilze träufeln und diese abschmecken. Das Kaninchenfilet in Scheiben schneiden, zusammen mit den Pilzen servieren. Den Bratensaft darüberträufeln und alles mit Petersilie bestreuen.

Dazu Vollkornbrötchen oder frisches Bauernbrot reichen.

Getränke: kühles Pils oder Cidre

Pilzsalat mit Kaninchenfilet

Zutaten

- 200 Gramm Pfifferlinge
- 100 Gramm Steinpilze
- 200 Gramm Egerlinge
- 2 Essl. Schalotten gehackt
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 4 Essl. Öl
- Salz
- schwarzer Pfeffer a.d.M.
- 1 Teel. Thymianblättchen abgezupft
- 1 Essl. Weißweinessig
- 1 Teel. Balsam-Essig (Aceto Balsamico)
- 2 Kaninchenrückenfilets Ausgelöst
- 1 Essl. Petersilie gehackt

Zubereitung

Geputzte Pilze in dünne Scheiben schneiden. Öl stark erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Pilze darin unter Schwenken anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Nach dem Garen mit beiden Essigsorten abschmecken, abkühlen.

Kaninchenrückenfilets mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl erhitzen, Filets darin 3 Minuten pro Seite scharf anbraten, kurz ruhen lassen.

Salat auf Teller verteilen, mit dem in dünne Scheiben geschnittenen Fleisch belegen, mit Petersilie bestreuen.

Poacher's Pot (Wilderer Eintopf)

Zutaten

1		Kaninchen etwa 1kg In Stücke geschnitten
2		Tauben halbiert
2		Fasane in Stücke geschn.
50	Gramm	Mehl
2	groß.	Zwiebeln gehackt
2		Weißer Rüben in Würfeln
3	groß.	Möhren in Scheiben
1	kg	Geräucherter Schinken Am Stück
4		Salbeizweige
4		Thymianzweige
4		Petersilienzweige
1	Teel.	Salz
1	Teel.	schwarzer Pfeffer
1	groß.	Wirsing geviertelt
300	ml	Rotwein

Zubereitung

Kaninchen und Wildgeflügel mit Mehl bestäuben. Zwiebeln, Rüben und Möhren in einen großen Topf geben, das Fleisch und dann den Schinken einschichten. Kräuter, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles mit Wasser bedecken. Zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 2 1/2 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Nach 2 Stunden Kochzeit den Wirsing und Rotwein zugeben und abschmecken.

Wenn alles gar ist, den Schinken herausnehmen, in dicke Scheiben schneiden, die Schinkenscheiben halbieren und wieder in den Topf geben. Den Eintopf mit selbstgebackenem frischen Brot servieren, mit dem man den Fleischsaft ausnehmen kann.

Posthörnle mit Kaninchensauce

Zutaten

500 Gramm Posthörnle
Oder andere Nudeln
Salz
2 Essl. Öl

Zubereitung

Für die Sauce Kaninchenteile waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und würzen. Suppengemüse putzen, waschen und fein würfeln.

FÜR DIE
KANINCHENSAUCE
1 kg Kaninchen vom Fleischer in
Portionsstücke teilen
Lassen
Salz
Pfeffer

Öl erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Suppengemüse zugeben, kurz mitbraten. Tomatenmark zufügen und kurz anschwitzen.

400 Gramm Suppengemüse
2 Essl. Öl
2 Essl. Tomatenmark
Pimentpulver (*)
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt

Piment, Rosmarin, Lorbeerblatt, Wein und Geflügelbrühe zugeben und alles bei geringer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Kaninchenteile, Rosmarin und Lorbeerblatt aus dem Fond nehmen. Suppengemüse in der Brühe mit dem Mixstab fein pürieren.

500 ml Trockener Rotwein
500 ml Geflügelbrühe

Kaninchenfleisch von den Knochen lösen und würfeln. In die Sauce geben,

aufkochen. Sauce nach Wunsch binden. Abschmecken.

Posthörnle nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser mit Öl kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

Nudeln mit Kaninchensauce anrichten. Nach Wunsch mit etwas Rosmarin garnieren.

(*) Das aromatische Kaninchenfleisch harmoniert sehr gut mit Piment. Dieses Gewürz erinnert an Nelke und Zimt und schmeckt scharfwürzig. Es gibt Pimentkörner und -pulver. Beides bitte sparsam dosieren, sonst wird es leicht zu intensiv oder bitter.

Pot Au Feu von Gefülltem Kaninchenrücken

Zutaten

- 1 Kaninchenrücken
- 1 Zwiebel, in grobe Würfel
geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein
geschnitten
- 2 Rettiche, in grobe Würfel
geschnitten
- 1 Halm Zitronengras, in feinste
Scheibchen
-- geschnitten
- 1 Ltr. Gemüsebrühe
- 1 Essl. Geriebene Ingwerwurzel
- 1 Teel. Galgant, in kleine Würfel
geschnitten
- 1 Chilischote, fein geschnitten
- 3 Thailändische Kaffir-
Zitronenblätter, in feinste
-- Scheiben geschnitten (gibts
im Asia-Laden)
- 1/2 Lauchstange, in Würfel
geschnitten
- 1 klein. Sellerieknolle, in Würfel
geschnitten
- 2 Tomaten, enthäutet und
geviertelt
- 1/2 Teel. Tomatenmark
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Zitrone den Saft
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- 1 Bund Thaibasilikum oder
- 10 ml Pernod
- 1/2 Bund Blattpetersilie, fein
geschnitten
- 1 Essl. Geriebener Meerrettich
Olivenöl zum Anschwitzen,
Salz,

Pfeffer

Zubereitung

In einem Topf mit Olivenöl Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen und fünf Minuten durchkochen. Dann Zitronengras, Ingerwerwurzel, Galgant, Chili, Kaffir-Zitronenblatt, Lauch, Rettich und Tomatenmark dazugeben und nochmals zehn Minuten durchkochen. Zitronensaft untermischen und mit Salz abschmecken. Den Kaninchenrücken enthäuten und entbeinen. Mit dem Stiel eines Holzlöffels der Länge nach einen Hohlraum in den Kaninchenrücken drücken. Für die Füllung Schalotte mit Thaibasilikum, Petersilie und Meerrettich vermischen. Dies in einen Spritzsack füllen und in den Hohlraum des Kaninchenrückens drücken. Das Ende des Rückens mit einer Küchenschnur verschließen. Den Rücken mit Pfeffer und Salz würzen und in Olivenöl von allen Seiten goldbraun braten. Anschließend den Rücken in die Suppe geben und insgesamt 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Diese mit den Tomatenvierteln 5 Minuten nachdem der Rücken in die Suppe gegeben wurde ebenfalls zugeben und alles nochmals weitere 5 Minuten ziehen lassen. Den Hasenrücken aufschneiden und in der Suppe servieren.

Pot Au Feu von Kaninchen und Fenchel

Zutaten

500 Gramm Gemüse gemischt aus:
Möhren, Fenchel,
Zucchini, Brokkoli
Etwas Fenchelkraut
150 ml Weißwein
1 Essl. Nouilly Prat weißer Wermut
500 ml Gemüse- o. Geflügelfond
4 Kaninchenfilets
150 Gramm Kalte Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Gemüse waschen, grob zerkleinern, in Salzwasser blanchieren und Eiswasser abschrecken.

Weißwein und Nouilly Prat in einem Topf erhitzen und etwas einköcheln lassen, mit dem Gemüse- oder Geflügelfond ablöschen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Kaninchenfilets darin garen. Das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Den Fond solange weiterköcheln, bis er um etwa die Hälfte reduziert ist. Die Butter dazugeben, die Sauce schaumig pürieren und würzen. Das Gemüse hineingeben und alles auf tiefe Teller geben.

Potsdamer Kaninchenkeulen

Zutaten

4		Gleichgroße Kaninchenkeulen
350	Gramm	Geputztes Wurzelgemüse in -- kleine Stücke -- geschnittene Möhren, -- Lauch, Sellerie
1		Tomate gebrüht, gepellt -- und in kleine Stücke -- geschnitten
50	ml	Weinbrand oder Cognac
125	ml	Süße Sahne
250	Gramm	Champignons geputzt, in -- Scheiben geschnitten
1/2		Zitrone
2	Essl.	Weizenmehl Salz und Pfeffer

4		FÜR DEN SOSSFOND Kaninchen Vorderläufe oder -- Knochen und Abschnitte -- vom Kaninchen
300	Gramm	Geputzte Gemüse: helle -- Teile von Lauch, Möhren, -- Sellerie, Zwiebel
1/4	Ltr.	Herber Rotwein
1	Ltr.	Kochendes Wasser

		DIE BEILAGEN
1		Steckrübe
1/2		Zitrone
1	Prise	Zucker, Salz, Pfeffer
60	Gramm	Butter
2	Bund	Glatte Petersilie

PÜREEKARTOFFELN
Mehlige Kartoffeln Menge

-- nach Bedarf

- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Schuss Milch
- Salz nach Geschmack

Zubereitung

SOSSENFOND:

: Gemüse putzen, in Stücke schneiden. Vorderläufe, Knochen, Abschnitte abspülen, trockentupfen. Öl im Topf erhitzen und Läufe, Knochen, Abschnitte von allen Seiten anbraten. Gemüse hinzufügen, anbraten und mit Rotwein ablöschen. 5 Minuten schmurgeln lassen, mit kochendem Wasser auffüllen bis alle Zutaten bedeckt sind. Auf kleinster Flamme einige Stunden ohne Deckel köcheln lassen (ggf. Wasser nachgießen).

KANINCHENKEULEN:

: Keulen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl erhitzen, Keulen von allen Seiten gut anbraten, herausnehmen und warmstellen.

Gemüse andünsten, zerleinerte Tomate hinzufügen und verrühren. Mit Mehl bestäuben, vom Herd nehmen und 1 Minute ausquellen lassen. Gemüse mit Soßenfond auffüllen - soviel, dass die Keulen später knapp bedeckt werden. Keulen in den Soßenfond legen, bei geschlossenem Topf 30-35 Minuten garköcheln lassen.

Steckrübe schälen, abspülen, in 2 Hälften schneiden, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Je eine Prise Salz, Pfeffer, Zucker und einen Spritzer Zitrone hinzufügen. Garzeit ca. 45 Min. Steckrübe herausnehmen, abkühlen und mit einem Pariser Ausstecher kleine Kugeln aus den Hälften herausarbeiten. Die Kugeln zugedeckt warmstellen.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden, mit Zitrone beträufeln.

Petersilie grob hacken.

Kartoffeln weich kochen im Topf zu Püree zerkleinern, Milch und Muskatnuss hinzufügen.

Gegarte Keulen aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, Gemüseteile passieren. Mit Salz, Pfeffer, Weinbrand, süßer Sahne verfeinern und abschmecken. Champignons in die Soße geben und 1-2 Min. garen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Bällchen hineingeben, Petersilie darüberstreuen. Bällchen nur schütteln nicht rühren.

Auf vorgewärmten Tellern die Keulen mit Soße übergießen, mit Steckrübenbällchen und Kartoffelpüree servieren.

Dazu schmeckt ein leichter Rotwein.

Provenzalisches Kaninchen

Zutaten

- 2 Kaninchen küchenfertige
- Salz
- Pfeffer
- 1 Teel. Kräuter der Provence
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Essl. Butterschmalz
- 1 Ltr. Rotwein
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 St Sellerie
- 1 St Lauch
- 1 Lorbeerblatt
- Einige Wacholderbeeren
- Einige Pimentkörner
- Einige Pfefferkörner
- 1 Dose Geschälte Tomaten

Zubereitung

Die küchenfertigen Kaninchen zerteilen, die Teile unter fließendem Wasser waschen und gut trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence kräftig würzen. Die geschälten Knoblauchzehen fein hacken und die Kaninchenteile damit einreiben. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum Farbe nehmen lassen.

Mit Rotwein auffüllen. Den Bräter verschließen und im auf 180-200°C vorgeheizten Ofen 45 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel, die Karotten, den Sellerie und den Lauch putzen und in Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren, den Pimentkörnern und den Pfefferkörnern zum Kaninchen geben und weitere 30 Minuten garen.

Anschließend die geschälten Tomaten untermischen und erneut 10 bis 15 Minuten schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit das Kaninchen abschmecken, anrichten und servieren.

Pyrenäen-Kaninchen mit Zimt und Knoblauch auf Waldpilzduxelles

Zutaten

1	Kaninchen
	Salz
	Pfeffer
200 Gramm	Kräutersaitlinge
	Geflügelfond
100 Gramm	Steinpilze
	Röstgemüse
	Zimtstangen und Zimtpulver
	(Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebeln)
	Junger Knoblauch
	Olivöl
	Tomatenmark
	Butter
200 ml	Madeira
	Thymian, Rosmarin
	Sherryessig
	Schalotten

Zubereitung

Das Kaninchen auslösen (zwei Rückenfilets und zwei Keulen), den Rest der Knochen klein hacken und in heißem Olivenöl anrösten. Röstgemüse und Thymian, Rosmarin dazu und mit Tomatenmark leicht tomatisieren. Mit Sherryessig und Madeira ablöschen, etwas einkochen und mit Geflügelfond bedecken. Etwa zehn Zimtstangen und eine Knolle Knoblauch dazugeben und zwei Stunden köcheln lassen.

Anschließend passieren, auf die Hälfte einkochen und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Keule mit Salz, Pfeffer und Zimtpulver würzen, anbraten und bei 120 Grad für circa 40 Minuten in den Ofen geben (Auf Gitterrost).

Kräutersaitlinge in kleinen Würfel schneiden, in Butter mit Schalotten- und

Knoblauchwürfel kurz anschwanken, mit etwas Zimtpulver bestäuben und mit der Kaninchenjus auffüllen.

Etwas einkochen und eventuell mit etwas Speisenstärke leicht binden. Steinpilze putzen, halbieren und in Olivenöl mit einer Zimtstange und etwas Knoblauch kurz braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Rückenfilets genauso verfahren wie mit den Keulen. Diese allerdings nur zehn Minuten im Ofen lassen.

Zum Anrichten die Pilzduxelles auf Teller geben, Keule und Rücken je halbieren und auf die Pilze geben. Steinpilze aus der Pfanne nehmen und auf das Kaninchen geben. Eventuell mit frittiertem Knoblauch garnieren. Mit Risotto oder Gnocchis servieren.

R: Kaninchen in Rieslinggelee / Laperau En Gelée

Zutaten

250 Gramm	Lauch dünne Ringe
2	mittl. Möhren kleine Würfel
300 Gramm	Knollensellerie Kleine Würfel
2	Knoblauchzehen fein gehackt
3	Schalotten fein gehackt Ingwer, frisch fein gehackt
1	-cm-Stück
1	Kaninchen küchenfertig, In 8 Teilen
2	Thymianzweige, frisch
1	Lorbeerblatt
1	Rosmarinzweig, frisch
1	Ltr. Riesling
1/2	
10 Gramm	Gelatine, gemahlen
1	Zitrone abgeriebene Schale Salz Pfeffer, weiß a.d.M.

Zubereitung

ergibt etwa 8-10 Portionen

Kaninchenstücke waschen. Thymian, Lorbeer und Rosmarin in ein Mullsäckchen einbinden.

Gemüse, Kaninchen und Gewürzsäckchen in einen Schmortopf (kein Gußeisen) geben. Wein angießen. Die Fleischstücke sollen ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein. Das Ganze knapp unter dem Siedepunkt etwa 1 1/2 Stunden garen.

Fleisch und Kräutersäckchen aus dem Topf nehmen.

Fleisch von den Knochen lösen und sehr klein würfeln.

Gelatine nach Packungsanweisung anrühren und verflüssigen.

Flüssige Gelatine, Fleischwürfel und Zitronenschale in den Sud einrühren.

Alles in eine Terrine füllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Terrine mindesten 4 Stunden kühl stellen, bis das Gelee schnittfest ist.

Vor dem Servieren die Terrine kurz in heißes Wasser stellen.

Den Inhalt auf ein Platte stürzen und vorsichtig in Scheiben schneiden.

Mit Kräutern und Concasée anrichten.

Ravioli mit Kaninchen

Zutaten

1		Kaninchenrücken
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50	ml	Olivenöl
2		Kaninchenkeulen
1		Zwiebel, geschält
1/2		Möhre, geschält
20	Gramm	Bleichsellerie
		Thymian
		Rosmarin
1		Salbeiblatt
	Einige	Stengel Petersilie
100	ml	Weißwein
100	ml	Fleischbrühe
80	Gramm	Weißbrot
2		Eier
		Gemahlener Koriander

TEIG

500	Gramm	Weizenmehl
8		Eigelb
1	groß.	Prise Salz
50	ml	Olivenöl

AUSSERDEM

1		Eiweiß
1		Schalotte feingehackt
125	ml	Weißwein
20	ml	Martini
100	ml	Kaninchenfond oder Brühe
1	Essl.	Sahne
125	Gramm	Butter eiskalt
		Rosmarin und Petersilie
		Suppengemüse
		Kleingewürfelt
1	Essl.	Pinienkerne geröstet
		Salbeiblätter in Backteig

Frittiert

Zubereitung

Die Rückenfilets mit einem scharfen Messer auslösen, entsehnen, würzen und in wenig Olivenöl anbraten.

Das Fleisch von den Keulen lösen, entsehnen, in ca. 4g schwere Stücke schneiden, würzen und anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, Zwiebel, Möhre und Sellerie kleinschneiden und im verbliebenen Bratfett andünsten. Die Kräuter zugeben und gut umrühren. Mit dem Weißwein und der Brühe ablöschen und gut eine halbe Stunde köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahe- zu vollständig reduziert ist. Abkühlen lassen.

Das Weißbrot in Wasser einweichen, ausdrücken und zum Gemüse geben, gut mischen und durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Masse in einer Schüssel auf Eis gut durcharbeiten und nach und nach die beiden Eier dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Koriander würzen.

Für den Nudelteig das Mehl, die Eigelbe, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben, vermischen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 1-2 Minuten ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen, halbieren und in einem Abstand von etwa 4 cm je einen Teelöffel der Gemüsefarce daraufsetzen. Aus den Filets Medaillons schneiden und je eines davon auf die Farce legen. Rund um die Farce den Teig mit Eiweiß bepinseln und mit der zweiten Teigplatte bedecken. Gut andrücken und mit einem Ausstecher Ravioli formen.

Für die Rosmarinbutter die Schalotte mit Weißwein, Martini und der Brühe in einen Topf geben. Bei milder Hitze nahezu vollständig reduzieren. Die Sahne zufügen und ebenfalls etwas einkochen lassen. Eiskalte Butterwürfel unter die Sauce schlagen. Den Rosmarin und die Petersilie zufügen, salzen und pfeffern. Die Ravioli etwa 2 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen.

Die Ravioli auf der Rosmarinbutter anrichten. Mit Gemüsewürfelchen, Pinienkernen und frittierten Salbeiblättern garnieren.

Ravioli und Kaninchen

Zutaten

<hr/>			Zubereitung
RAVIOLITEIG			
500	Gramm	Mehl	
1		Ei	
1	Essl.	Olivenöl	
		Wasser	
<hr/>			ZUBEREITUNG RAVIOLI: Die Füllung: Kleingehackter Mangold, verquirlte Eier, gewürfelte Mortadella und Schinken, sowie geriebenen Parmesankäse. Verrühren Sie alles sehr gut und schmecken Sie die Mischung mit Salz ab. Der Teig: Olivenöl und verquirltes Ei auf das Mehl geben. Durchkneten und mit Wasser ergänzen, bis der Teig mürbe ist. Anschließend mehrfach ausrollen und dann die Füllung darauf geben. Mit einer zweiten Teigbahn abdecken. Rollen Sie nun mit den Ravioliholz oder einem Rädchen die Teigtaschen in Form. Trennen Sie die Ravioli voneinander und geben Sie sie für 3-8 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser.
RAVIOLIFÜLLUNG			
3		Eier	
500	Gramm	Mangold	
2	Scheiben	Mortadella	
2	Scheiben	Gekochter Schinken	
		Salz	
		Parmesankäse nach Wunsch	
<hr/>			
KANINCHEN			
1	mittl.	Hauskaninchen	
		Olivenöl	
		Rosmarin	
1	Stange	Stangensellerie	
2		Lorbeerblätter	
100	Gramm	Oliven	
1		Zwiebel	
		Weißwein	
		Salz	

Sellerie, Rosmarin und Lorbeer hinzu. Salzen und mit Weißwein ablöschen. Etwa 1 Stunde köcheln lassen. Zum Schluss Oliven dazu.

Als Saucen: Einkochte Tomaten mit glacierten Zwiebeln oder zerlassene Butter mit frischem Salbei.

Raviolis Niçois mit Kaninchen

Zutaten

NUDELTEIG	
500 Gramm	Mehl
4	Eier + 4 Eigelb
5 Gramm	Salz

FARCE	
1	Kaninchen, entbeint, in Würfel geschnitten
25 Gramm	Grüner Speck
2	Weißer Zwiebeln, geschält, gewürfelt
500 Gramm	Spinat
500 Gramm	Mangold
2	Eier
50 Gramm	Parmesan, frisch gerieben
50 ml	Olivenöl

SAUCE	
Knochen und Parüren vom Kaninchen	
100 ml	Olivenöl
1	Zwiebel, geschält, gewürfelt
1	Knoblauchzehe, geschält
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
Basilikum	
100 ml	Fleischbrühe
150 ml	Weißwein, trocken
2	Tomaten, klein gehackt
50 Gramm	Oliven, kleine grüne und violette
Salz	
Pfeffer	

Zubereitung

Für den Teig die Zutaten gründlich zu einem elastischen Teig verkneten und 1 Stunde in Folie gewickelt kühlstellen.

Spinat und Mangold putzen, das Grün in kochendem Wasser blanchieren.

Für die Farce :

Die klein gewürfelte Zwiebel zusammen mit dem würfelig geschnittenen Kaninchenfleisch in Olivenöl kräftig anbraten. Gemüse und Speck dazugeben und alles im Blender fein hacken. Eier und Parmesan einrühren, salzen und pfeffern.

Für die Sauce:

Parüren und Knochen in Olivenöl kräftig anbraten, gehackte Zwiebel Knoblauch und grob gehackte Kräuter dazugeben und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, den Wein komplett einkochen lassen, dann die kleingehackten Tomaten dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen, dann die Brühe angießen. Einmal aufkochen lassen, 20 Minuten köcheln. Sauce anschließend passieren. Oliven und Basilikum nach Belieben dazugeben, etwas Öl dazugeben, salzen, pfeffern und beiseite stellen.

Teig halbieren, dann in 2 große dünne Rechtecke ausrollen. Auf die eine Teigplatte alle 5 cm ein Häufchen Füllung setzen, Zwischenräume mit etwas Wasser bepinseln. Die zweite Teigplatte darüberlegen. Ränder und Zwischenräume zusammenpressen, Raviolis ausschneiden oder stechen.

Die Raviolis 5 min in kochendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.

Riesen-Kaninchenravioli

Zutaten

1	Dose	Pelati
		ODer
6		Tomaten
1		Knoblauchzehe fein gehackt
1	Bund	Petersilie fein gehackt
1	Essl.	Olivenöl
		Bauchlappenfleisch
		Abgeschabtes
		Knochenfleisch
		Lunge
1	Essl.	Olivenöl
50	ml	Rotwein
100	ml	Saucenrahm
		Salz
		Pfeffer
8		Lasagneblätter
50	Gramm	Sbrinz gerieben
		O. Parmesan

Zubereitung

Pelati abtropfen lassen und in Stücke (oder Tomaten in Würfelchen) schneiden. Knoblauchzehe und Petersilie im heißen Olivenöl dünsten. Pelati oder Tomatenwürfelchen beifügen, Würzen und nur kurz aufkochen (frische Tomaten ein paar Minuten Köcheln lassen). Das vorher in der Suppe (siehe Rezept Kaninchensuppe) weichgekochte Fleisch (Bauchlappen, Knochenfleisch und Lunge) in ganz kleine Stücke schneiden. Im heißen Olivenöl anbraten, sogleich mit dem Rotwein ablöschen und aufkochen. Saucenrahm beifügen, kurz Kochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Lasagneblätter in viel Salzwasser al dente kochen. Die Tomaten nochmals aufkochen. Die Hälfte davon auf vorgewärmte Teller verteilen, je ein Lasagneblatt darauflegen und das Fleisch Mit der Sauce darüber verteilen. Mit je einem Lasagneblatt Bedecken und die restlichen Tomaten daraufgeben. Mit Käse bestreuen.

Rillette vom Kaninchen

Zutaten

2		Kaninchen (oder Schultern und Größere Abschnitte)
150	Gramm	Grobes Salz
2		Zwiebeln
1		Vanilleschote
2		Frische Lorbeerblätter
5		Wacholderbeeren
2	Zweige	Thymian (auch trocken möglich)
500	Gramm	Erdnussöl
125	ml	Wasser
80	Gramm	Backpflaumen
20	ml	Armagnac
100	Gramm	Walnüsse
1	klein.	Bund Blattpetersilie
4	Scheiben	Sauerteigbrot, dünn Pickels oder Chutney Wintersalat in Vinaigrette

Zubereitung

Innereien aus dem Kaninchen entfernen. Den Kopf des Kaninchen nicht mitverwenden. Kaninchen in grobe Stücke zerteilen. Dabei darauf achten, dass man nur zwischen den Gelenken teilt, damit später keine Knochensplitter im Fleisch zurückbleiben.

Kaninchenfleisch einsalzen und 3 Stunden marinieren. Danach das Salz gründlich entfernen. Den Ofen auf 150 Grad heizen. Kaninchenstücke in eine hohe backofenfeste Form geben. Zwiebeln in grobe Stücke geschnitten, ausgekratzte Vanilleschote mit Mark, Lorbeer, Wacholder und Thymian zugeben. Erdnussöl und Wasser zusammen in einem Topf erwärmen und ebenfalls in die Form geben. 75 Minuten

lang garen, so dass das Fleisch fast von selbst abfällt.

Fleisch abpflücken und darauf achten, dass keine Knochen oder Knorpel darin sind. Sollten die Fleischstücke noch etwas zu groß sein, so kann man das Fleisch auch etwas kleiner schneiden. Den Garfond passieren und auskühlen lassen. Ist der Garfond ausgekühlt, so kann man das Fett abschöpfen. Was übrig bleibt ist reiner Kaninchenfond, womit man dem Rillette mehr Saft geben kann.

Backpflaumen in feine Streifen schneiden und mit dem Armagnac und 2 EL des Garfettes aufkochen und zum Kaninchen-Rillette geben. Walnüsse und Petersilie fein hacken und unter die Masse heben. Diese Masse in einen Tontopf geben und mit einer dünnen Schicht Fett verschließen. Bis zum Servieren, besser aber über Nacht kaltstellen. So ist das Rillette mindestens 2 Wochen haltbar. Das Brot im Toaster oder Backofen kross rösten. Aus dem Rillette dicke Nocken abstechen und mit den restlichen Zutaten anrichten.

Tipp: Rillettes kann man super vorbereiten, denn am Besten schmeckt es nach 2 Tagen!

Rotwein-Kaninchen

Zutaten

- 1 Kaninchen
- 1 Bund Wurzelgemüse (Karotte,
Sellerie, Lauch)
- 2 Zwiebeln, grob geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1/2 Ltr. Fleischbrühe
- 1/4 Ltr. Rotwein
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Butterschmalz
- 2 Teel. Mehlbutter
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Das Kaninchen zerteilen, dabei Keulen und Läufe vom Rücken trennen. Das Wurzelgemüse grob würfeln.

In einer großen Kasserolle die Zwiebeln mit Butterschmalz anschwitzen. Die Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Wurzelgemüse zu den Zwiebeln geben. Alles kurz anrösten.

Dann die grob zerdrückten Knoblauchzehen und Rosmarin zugeben. Mit etwas Fleischbrühe und Rotwein ablöschen und zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren lassen. Dabei immer wieder etwas Fleischbrühe und Rotwein zugießen.

Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Mehlbutter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaninchen mit der Sauce anrichten.

Dazu Butternudeln oder Spätzle servieren.

Roulade vom Kaninchenrücken

Zutaten

2 Kaninchenrücken

Zubereitung

FÜLLUNG

3 Schalotten feingehackt und
Hellbraun gedünstet
1 Bund Blatt Petersilie
1 Essl. Geriebene Weißbrot
1 Eigelb
1 Zweig Thymian
2 Schweinenetze
Pfeffer, Salz

Kauft man seine Kaninchen in Deutschland direkt vom Züchter, ist es dessen Ehrgeiz möglichst viel fürs Geld zu liefern. Der alte 'Rammler' wird in höchsten Tönen angepriesen. In Frankreich ist es, wen wundert's, genau umgekehrt. Klein und Zart sind Kaninchen ein stressfreier Küchenspaß und mit höchstens fünfundvierzig Minuten im Ofen oder in der Kasserole

zu bewältigen.

Kaninchen haben empfindliches Fleisch, das keine große Hitze verträgt, deshalb empfehle ich das Kaninchen nicht scharf anzubraten, sondern eher zwischen dünsten und schmoren ein bisschen Farbe nehmen zu lassen. Der Geschmack des Kaninchens ist nicht sehr dominant und vereinigt sich gut mit mediterranen Kräutern. Als Beilage wäre Ratatouille sehr gut.

Man könnte den gefüllten Rücken auch einfach in Ratatouille ziehen lassen. Wer aber mehr Zeit hat, kann sich mit dem unten stehenden Rezept einen Festtag machen. Kaninchen haben empfindliches Fleisch, das keine große Hitze verträgt, deshalb empfehle ich das Kaninchen nicht scharf anzubraten, sondern eher zwischen dünsten und schmoren ein bisschen Farbe nehmen zu lassen. Der Geschmack des Kaninchens ist nicht sehr dominant und vereinigt sich gut mit mediterranen Kräutern. Als Beilage wäre Ratatouille sehr gut. Man könnte den gefüllten Rücken auch einfach in Ratatouille ziehen lassen. Wer aber mehr Zeit hat, kann sich mit dem unten stehenden Rezept einen Festtag machen. Kaninchenrücken von hinten zusammenhängend entbeinen. Mit den Knochen eine Sauce bereiten. Rücken mit der Innenseite nach oben ausbreiten, pfeffern und salzen und die Füllung gleichmäßig verstreichen. Die Rücken wieder zusammenrollen und mit dem Schweinenetz einwickeln.

Von allen Seiten leicht anbraten und im Ofen 20 Minuten bei 160 Grad fünfzehn Minuten fertig garen.

Roulade vom Kaninchenrücken mit Brennesselfüllung

Zutaten

2		Kaninchenrücken
100	Gramm	Brennesselspitzen
3		Schalotten, feingeschnitten
1	Bund	Petersilie
4	Essl.	Geriebenes Weißbrot
1	Prise	Muskat
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
2		Eigelbe
1		Thymianzweig
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
2	Essl.	Butter
1	Teel.	Mehlbutterm
125	ml	Weißwein
125	ml	Sahne
		Pfeffer, Salz

Zubereitung

Für die Füllung Schalotten in Butter andünsten. Brennessel, Petersilie, Muskat und abgestreiften Thymian dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und einkochen. Zitronenschale unterrühren. Abgekühlt alles klein hacken, Eigelbe unterziehen und mit soviel Semmelbrösel vermengen, dass eine feste Paste entsteht.

Kaninchenrücken jeweils von der Wirbelsäule nach rechts und links bis zu den Rippen hinab entbeinen (kann man auch beim Metzger fix und fertig bestellen). Beide Rückenteile plattieren und entgegengesetzt übereinander legen. Pfeffern, salzen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Dann aufrollen und mit Küchenzwirn zusammenbinden.

Von allen Seiten leicht anbraten und im Ofen 20 Minuten bei 180 Grad fertig garen. Den Bratensatz mit etwas Weißwein lösen, mit Mehlbutterm binden und mit Sahne zu einer sämigen Sauce rühren. Die Röllchen aufschneiden und mit der Sauce anrichten.

Roulade von der Kaninchenkeule

Zutaten

4		Tomaten
2		Schalotten, fein geschnitten
1		Knoblauchzehe, fein Geschnitten
1/2	Bund	Blattpetersilie, fein Geschnitten
1	Essl.	Thymianblättchen
2		Kaninchenkeulen
6	Scheiben	Räucherspeck, sehr dünn
1/4	Ltr.	Weißwein Salz, Pfeffer Butter, Olivenöl

Zubereitung

Die Tomaten vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei 140 Grad ca. 45 Minuten im Backofen antrocknen.

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl braun anschwitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Kräuter untermischen.

Die Kaninchenkeulen entbeinen und zwischen Gefrierbeuteln dünn plattieren. Dann mit Pfeffer und Salz würzen und mit den Kräuterschalotten bestreichen. Dann aufrollen und mit den Speckscheiben umwickeln.

Die Rouladen bei geringer Hitze von allen Seiten anbraten und dann bei 180 Grad 15 Minuten in den Ofen geben. Nach ca. 5 Minuten mit etwas Weißwein ablöschen. Kurz vor Schluss die Tomatenviertel in den Fleischfond geben.

Die Rouladen schräg angeschnitten auf Teller geben. Den Fond mit etwas kalter Butter binden und dazugießen. Dazu schmeckt gut Baguettebrot oder Kartoffelgratin.

Roulades de Lapin - Kaninchenrouladen

Zutaten

300 Gramm Lattich

FÜLLUNG
150 Gramm Kalbsbrät
1 Gelbe Peperoni, entkernt
1/4 Davon in Würfeli
Rest beiseite gestellt
2 Knoblauchzehen gepresst
1/2 groß. Roter Chili
Peperoncino entkernt
Fein gehackt
Salz
Pfeffer
Öl
8 Kaninchenfilets je ca. 55g

PEPERONISAUCE
4 Essl. Gemüsebouillon
Beiseite gestellte
Peperoni in kleinen
Stücken
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Lattich in Blätter teilen, dicke Blattrippen flach schneiden. Blätter portionenweise im Salzwasser ca. eine Minuten blanchieren, herausnehmen, kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen, trockentupfen.

Für die Füllung, Kalbsbrät, Peperoni, Knoblauch und Chili in einer Schüssel mischen, würzen. Öl in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Kaninchenfilets portionenweise beidseitig je ca. eine Minute anbraten, würzen, auskühlen.

Formen: Kleine Lattichblätter (eine pro Roulade) beiseite legen. Eine Portion der restlichen Blätter auf Mikrowellenfolie zu einem Rechteck von ca. 12x10cm überlappend aufeinander legen. Eine Portion der Füllung darauf verteilen, glatt streichen. Ein Kaninchenfilet auf das untere Drittel des Rechtecks legen. Mit der einen, beiseite gelegten Lattichblatt bedecken. Ein

Kaninchenfilet darauf legen. Folie leicht hochheben, Filets satt einrollen. Folienenden zudrehen. Vorgang wiederholen. Die Rouladen ins Dämpfkörbchen geben, zugedeckt ca. zehn Minuten garen.

Für die Sauce: Gemüsebouillon in einer kleinen Pfanne aufkochen, Peperoni beigegeben. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. zehn Minuten weich köcheln, pürrieren. Durch ein Sieb streichen, zurück in die Pfanne geben, würzen.

Rukolasalat mit Kaninchenleber

Zutaten

		Rukolasalat
80	Gramm	Speck, durchwachsen In Scheiben
2	Essl.	Sesamsamen
2	Essl.	Sherryessig Salz Pfeffer, schwarz, a.d.M.
1	Prise	Zucker
3	Essl.	Olivenöl
3	Essl.	Sesamöl
4		Kaninchenlebern
4	Essl.	Erdnussöl
1	Schuss	Sherryessig
2	Essl.	Portwein
2	Essl.	Madeira
2	Essl.	Rotwein
8	Essl.	Rinderfond
20	Gramm	Butter, eiskalt
1	Teel.	Majoranblättchen, frisch

Zubereitung

Salat waschen und in einer Salatschleuder trocknen. Den Speck in etwa 1 cm lange dünne Streifen schneiden. Den Speck ganz kurz in kochendes Wasser geben, abgießen und abtropfen lassen. Den Sesam in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten. Für die Vinaigrette den Essig mit Salz, Pfeffer und dem Zucker verrühren. Die beiden Ölsorten unterschlagen.

Die Lebern putzen, alle Häutchen und Sehnen entfernen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Lebern mit den Speckstreifen dazugeben und bei mittlerer Hitze 3-5 Min. Ros' braten.

Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Das Bratfett abgießen und den Fond mit dem Sherryessig ablöschen. Die Flüssigkeit bei starker Hitze einkochen. Den Portwein, den Madeira und den Rotwein dazugeben und auf die Hälfte einkochen. Den Rindfleischfond hinzugeben und einköcheln. Die eiskalte Butter in kleine Stücke nach und nach in die Sauce geben. Dazu den Topf von der Kochstelle nehmen und die Butter durch Schwenken schmelzen lassen. Nicht mehr erhitzen.

Den Salat in der Vinaigrette wenden und anrichten. Die Lebern mit den Speckstreifen, den Majoranblättchen darauf geben und mit der Sauce beträufeln. Sofort servieren.

Saftig Geschmortes Kaninchen

Zutaten

1	kg	Gemischte Kaninchenteile
2		Zwiebeln
2	Bund	Suppengemüse evtl. die Hälfte mehr
2		Knoblauchzehen
5		Blutorangen
1		Zitrone Saft
		Salz
		Pfeffer
2		Lorbeerblätter
2		Nelken
2	Essl.	Öl
2	Essl.	Butter
100	ml	Halbtrockener Weißwein Z.B. Sylvaner
1	Essl.	Thymian, getrocknet
300	Gramm	Schmale Bandnudeln

rundum kräftig anbraten. Übriges Suppengemüse und Zwiebel zufügen, etwa 3 Minuten anrösten.

4. Die Marinade mit dem Gemüse und Wein zum Fleisch gießen, Thymian dazustreuen. Das Fleisch 35-40 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

5. Nudeln bissfest kochen.

6. Zwei Orangen schälen, filetieren. Dabei den Saft auffangen, Filets 1 cm groß würfeln.

7. Fleisch herausnehmen, warm stellen. Die Sauce mit Orangensaft, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Orangenwürfel unterheben.

Zubereitung

1. Fleisch abbrausen, trockentupfen.

2. Zwiebeln abziehen, hacken. Suppengemüse putzen, waschen, fein zerkleinern. Knoblauch schälen, Saft von 3 Orangen und einer Zitrone mit durchgepresstem Knoblauch, 1 Zwiebel, der Hälfte Suppengemüse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lorbeerblätter und Nelken mit dem Fleisch in die Marinade legen. Fleisch etwa 6 Stunden darin ziehen lassen.

3. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, salzen, pfeffern. Kaninchen in heißer Öl-Butter-Mischung in einem großen Schmortopf

Salat mit Kaninchen, Pfifferlingen

Zutaten

1		Kaninchenrücken
		Öl zum Braten
1	Kopf	Eichblattsalat
200	Gramm	Pfifferlinge
1		Lauchzwiebel
1	Teel.	Abgezupfte Blättchen
		Thymian
20	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
4	groß.	Reife Feigen
2	Essl.	Sherryessig
2	Essl.	Creme de Cassis
3	Essl.	Olivenöl

Zubereitung

1. Kaninchenrückenfilets auslösen und in wenig Fett rundum anbraten und bei milder Temperatur fertig garen, das dauert etwa drei Minuten. In Alufolie einwickeln und beiseite legen.

2. Salat waschen, zerpfücken und trockenschleudern. Pfifferlinge putzen, Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden.

3. Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, Pfifferlinge anbraten, bis sie kein Wasser mehr geben. Lauchzwiebel und Thymian dazugeben, mitdünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Feigen häuten, halbieren und in Scheiben schneiden. Aus Sherryessig, Creme de Cassis und Olivenöl mit einer Prise Salz eine Vinaigrette rühren, über den Salat geben und gut vermischen. Kaninchenfilets in Scheiben schneiden.

5. Salat auf Tellern anrichten, Pfifferlinge darübergeben, Kaninchenfleisch darauf verteilen, den Tellerrand mit den aufgeschnittenen Feigen belegen.

Salat mit Kaninchen, Pfifferlingen und Feigen

Zutaten

1		Kaninchenrücken
		Öl zum Braten
1	Kopf	Eichblattsalat
200	Gramm	Pfifferlinge
1		Lauchzwiebel
1	Teel.	Thymian abgezupfte Blättchen
20	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
4	groß.	Reife Feigen
2	Essl.	Sherryessig
2	Essl.	Crème de Cassis
3	Essl.	Olivenöl
1	Prise	Salz

Zubereitung

Kaninchenrückenfilets auslösen und in wenig Fett rundum anbraten und bei milder Temperatur fertig garen. In Alufolie einwickeln und beiseite legen.

Salat waschen, zerpfücken und trockenschleudern. Pfifferlinge putzen, Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden.

Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, Pfifferlinge anbraten, bis sie kein Wasser mehr geben, Lauchzwiebel und Thymian dazugeben, mitdünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feigen häuten, hablieren und in Scheiben schneiden.

Aus Sherryessig, Crème de Cassis und Olivenöl mit Salz eine Vinaigrette rühren, über den Salat geben und gut vermischen.

Kaninchenfilets in Scheiben schneiden.

Salat auf Tellern anrichten, Pfifferlinge darübergeben, Kaninchenfleisch darauf verteilen, den Tellerrand mit den aufgeschnittenen Feigen belegen.

Salat vom Kaninchen mit Orangen, Parmesan U. Olivenmarinade

Zutaten

MARINADE	
125	ml Orangensaft, frischgepresst
1/2	Zitrone, Saft
300	ml Olivenöl
1	Prise Salz
1	Zweig Frischer Rosmarin

KANINCHEN	
4	Kaninchenfilets oder 1 Kaninchen im ganzen Gebraten mit Leber und Nierchen
Etwas	Natursaft vom Kaninchen
1	Essl. Butter
1	Essl. Sonnenblumenöl

SALAT	
	Salate der Saison (nach Geschmack)
1	Fester Steinpilz
16	Orangenfilets
1	Fenchelknolle
Etwas	Pistazienkerne, Gemahlen
Etwas	Parmesan
2	Tomaten, enthäutet und Entkernt
Ein paar	Kaiserschoten, Saubohnen oder Kenia-Bohnen
1	Weißer Weinbergpfirsich

Zubereitung

Die Zutaten der Marinade im Mixer aufmixen. Kaninchenfilets in der Butter-Sonnenölmischung langsam braten. Warm stellen.

Salate der Saison dekorativ auf einem Teller anrichten, Orangenfilets dazulegen, Fenchel roh mit dem Messer oder der Aufschnittmaschine in sehr dünne Streifen schneiden, auf die Salatblätter legen. Pfirsichfilets, Bohnen und Tomaten auf dem Salat arrangieren. Steinpilz mit einem Trüffelhobel fein darüber hobeln, Pistazien um den Salat streuen.

Filets aufschneiden und auf dem Salat anrichten. Fleischsaft darüber träufeln und mit dem Saft der gemixten Marinade begießen.

Statt Orangen sind auch Mangos denkbar, statt Kaninchen gegrillte Gambas.

Servieren: Zum Schluss frischen Parmesan darüber reiben.

Salat vom Kaninchenrücken

Zutaten

- 1 Kaninchenrücken, entbeint
 - 3 Schalotten, feingehackt
 - 1 Bund Blattpetersilie, gehackt
 - 1 Thymianzweig
 - Pfeffer
 - Salz
-

JOGHURTDRESSING

- 1 Zitrone
- 125 ml Joghurt
- 1 Teel. Schnittlauch,
Feingeschnitten
- 1 Bund Kerbel, gehackt
- 1 Teel. Ahornsirup
- Schwarzer Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Schalotten in etwas Olivenöl anrösten, und die restlichen Zutaten dazu mischen, pfeffern und salzen. Rücken mit der Innenseite nach oben ausbreiten, etwas plattieren, pfeffern und salzen und gleichmäßig mit der Mischung bestreichen. Die Rücken wieder zusammenrollen und mit Bindfaden fixieren.

Von allen Seiten leicht anbraten und im Ofen 15 Minuten bei 180Grad fertiggaren. Lauwarm abkühlen lassen. Einen gemischten Salat mit folgendem Dressing bereiten:

Joghurtdressing

Alles gut miteinander mischen.

Die Kaninchenrückenroulade auf dem Salat in Scheiben gefächert anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Salat von Grünem Spargel und Gebackenem Kaninchen in Pfefferlingsvinaigrette

Zutaten

1	klein.	Kopf	Lollo rosso
1	klein.	Kopf	Lollo bianco
1			Chicoree
1	Kopf		Radiccio
12	Stangen		Grünen Spargel
4			Kaninchenrücken
1			Ei
50	Gramm		Mehl
200	Gramm		Weißbrotkrumen
150	Gramm		Pfefferlinge
200	ml		Olivenöl
100	ml		Balsamicoessig
100	ml		Mineralwasser
			Salz, Pfeffer, Zucker
1			Schalotte
1/2	Bund		Schnittlauch

Zubereitung

Kaninchenrücken auslösen und in Medaillons schneiden. Mit einem breiten Messer die Medaillons plattieren. Danach mit Mehl bestäuben, in Eigelb wenden und mit den Weißbrotkrumen panieren. In einer Pfanne mit Butter kross ausbacken.

Den grünen Spargel schälen und in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Pfefferlinge putzen und ausbraten.

Aus den Zutaten eine Vinaigrette herstellen und die Pfefferlinge und gehackten Kräutern dazugeben.

Salat von Jungen Kräutern mit Gebratenem Kaninchen

Zutaten

- 300 Gramm Kaninchenfleisch (aus Keule Und/oder Rücken)
- 1/4 Bund Blattpetersilie
- 1/4 Bund Schnittlauch
- 1/4 Bund Kerbel
- 1/4 Bund Koriander
- 1 Bund Rucola
- 50 Gramm Feldsalat
- 1 Teel. Senf, mittelscharf
- 1 Teel. Dijonsenf, grob
- 4 Essl. Olivenöl, kalt gepresst
- 2 Essl. Balsamico
- 50 Gramm Zwiebeln, fein gewürfelt
- 100 Gramm Champignons
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Kräuter, Rucola und Feldsalat waschen, trocken schleudern und grob schneiden. Beide Senfsorten in einer Schüssel mit Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Zwiebeln untermischen.

Die Champignons in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft marinieren.

Das Kaninchenfleisch parieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten und ein paar Minuten bei sanfter Hitze ziehen lassen.

Die Kräuter mit der Vinaigrette anmachen und in der Tellermitte anrichten. Kaninchenteile aufschneiden und auf den Salat geben, die Pilze darüber streuen.

Salat von Spargel und Kaninchen in Pfifferlingsvinaigrett

Zutaten

1	klein.	Kopf Lollo rosso
1	klein.	Kopf Lollo bianco
		Chicoree
1	Kopf	Radiccio
12		Spargelstangen, grün
4		Kaninchenrücken
1		Ei
50	Gramm	Mehl
200	Gramm	Weißbrotkrumen
150	Gramm	Pfifferlinge
200	ml	Olivenöl
100	ml	Balsamicoessig
100	ml	Mineralwasser
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
1		Schalotte
1/2	Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Kaninchenrücken auslösen und in Medaillons schneiden. Mit einem breiten Messer die Medaillons plattieren. Danach mit Mehl bestäuben, in Eigelb wenden und mit den Weißbrotkrumen panieren. In einer Pfanne mit Butter cross ausbacken.

Den grünen Spargel schälen und in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Pfifferlinge putzen und ausbraten.

Aus den Zutaten eine Vinaigrette herstellen und die Pfifferlinge und gehackten Kräutern dazugeben.

Sardellen-Kaninchen-Braten

Zutaten

1		Kaninchen Küchenfertig vorbereitet
25		Sardellenfiletsaus dem Glas Schwarzer Pfeffer
100	Gramm	Parmesan gerieben
200	Gramm	Geräucherter Speck In Würfeln
12		Schalotten
2	Essl.	Olivenöl
500	ml	Weißwein
100	ml	Kaltes Wasser
5		Tomaten Salz

Zubereitung

Das Kaninchen auf die Arbeitsfläche legen und vorsichtig alle Knochen auslösen. (Wenn Ihnen diese Prozedur zu umständlich ist, bestellen Sie beim Metzger im Voraus ein Kaninchen ohne Knochen.) Das Fleisch kalt abspülen und trocken tupfen. Die Sardellenfilets kalt abspülen, 4/5 davon grob hacken und gleichmäßig auf dem ausgebreiteten 'Chüngel' verteilen. Etwas Pfeffer und Parmesan über das Fleisch streuen. Das Kaninchen dann fest wie eine Wurst zusammenrollen, mit Metzgerschnur binden. Das Fleisch von außen pfeffern. Zwiebel schälen und ganz lassen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und

den Kaninchenbraten darin von allen Seiten bei mittlerer bis großer Hitze anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebeln und die Speckwürfel im restlichen Bratöl anbraten. Das Fleisch zurück in den Bräter legen, das Ganze mit Weißwein und Wasser übergießen. Rund 30 Minuten lang zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln. Den Braten einmal wenden.

Inzwischen die Tomaten über Kreuz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken, enthäuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Nach 30 Minuten Garzeit die Tomaten sowie die restlichen Sardellenfilets in den Bräter geben und alles noch etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Herausnehmen, Schnur entfernen, 'Chüngel' in Portionenstücke teilen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Sie können dieses Gericht auch mit ganzen Kaninchenstücken zubereiten und eine Polenta dazu servieren.

Sauerbraten vom Kaninchen

Zutaten

150	Gramm	Zwiebeln
300	Gramm	Möhren
120	Gramm	Knollensellerie
4		Lorbeerblätter
4		Gewürznelken
5		Wacholderbeeren
2	Teel.	Zucker
1	Essl.	Weißer Pfefferkörner
60	ml	Rotweinessig
1	Ltr.	Trockener Rotwein
6		Kaninchenkeulen (à 230 g)
		Salz, Pfeffer
4	Essl.	Öl
1	Essl.	Tomatenmark
800	ml	Geflügelfond
150	Gramm	Rosinen
1	Teel.	Speisestärke

Zubereitung

1. Zwiebeln pellen, Möhren und Sellerie schälen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie ca. 1 cm groß würfeln und mit den Gewürzen, Essig, 700 ml Rotwein und 1/2 l Wasser in einer großen Schüssel mischen. Die Kaninchenkeulen in die Marinade legen, so dass sie vollständig bedeckt sind und 24 Stunden darin marinieren.

2. Kaninchenkeulen aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Marinade durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Gemüse und Gewürze sehr gut abtropfen lassen. Kaninchenkeulen rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter

mit dem Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten und in eine Arbeitsschale legen. Das Gemüse und die Gewürze im Bräter bei mittlerer Hitze in 5-10 Minuten goldbraun anbraten. Tomatenmark zugeben, mit dem restlichen Rotwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Mit dem Geflügelfond und 300 ml der Marinade auffüllen und aufkochen lassen. Die Kaninchenkeulen wieder in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 1 Stunde, 10 Minuten garen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

3. Kaninchenkeulen aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Backofen warm halten. Sauce durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen. Rosinen in die Sauce geben. Die Sauce um ein Drittel einkochen lassen, eventuell mit der in wenig kaltem Wasser gelösten Stärke leicht binden. Die Kaninchenkeulen wieder in die Sauce legen und beispielsweise mit Serviettenknödeln servieren. Dazu passt Möhrengemüse mit Kerbel.

Eigenschaften Ganz einfach Raffiniert

Sauerbraten vom Kaninchen mit Basilikumrahmnudeln

Zutaten

		FÜR VIER PERSONEN	
4		Kaninchenkeulen	
4		Knoblauchzehen	
30	Gramm	Schalotten	
30	Gramm	Sellerie	
30	Gramm	Lauch	
1	Teel.	Senf	
400	ml	Apfelwein	
40	ml	Obstessig	
		In einem Teebeutel:	
		Lorbeerblatt	
		Thymian	
4		Wacholderbeeren	
2		Pimentkörner	

		BASILIKUMRAHMNUDELN	
200	Gramm	Mehl	
2		Eier	
	Etwas	Salz	
2		Feingeschnittene Schalotten	
25	Gramm	Crème fraîche	
1		Kleingeschnittenen Strauß Basilikum	

anschwitzten. Crème fraîche dazu und einen Kleingeschnittenen Strauß Basilikum.

Zubereitung

Die Kaninchenkeulen werden 24 h in diesen Dingen mariniert, danach Abgetrocknet, gesalzt, gepfeffert und mehliert. In 40 g Butter anbraten. Das Gemüse aus der Marinade abtropfen lassen und zugeben, dazu noch 4 Blanchierte und geschälte Tomaten und 100 g Schalotten. Das Fleisch wird nun im 170 Grad heißen Ofen in einem abgedeckten Topf weiter gegart und immer wieder mit der Marinade abgelöscht. (Der Teebeutel mit den Gewürzen darf nicht mit in die Sauce) Die eingekochte Marinade wird nach ca. 45 min. Mit 250 ml Kalbsfond aufgefüllt und aufgekocht. Abschmecken und Festkörper abtrennen. Für die Basilikumrahmnudeln: Mehl und Eier mit etwas Salz zu einem Teig verkneten, diesen 1h ruhen lassen. Teig zu sehr dünnen Platten ausrollen und trocknen lassen. Schneiden. Nach dem Kochen der Nudeln kommen diese in eine Pfanne wo zwei feingeschnittene Schalotten anschwitzten. Crème fraîche dazu und einen Kleingeschnittenen Strauß Basilikum.

Sautiertes Kaninchen

Zutaten

1		Kaninchen ca. 1500 g
1	Tasse	Trockenen Weißwin
400	Gramm	Reife Tomaten
250	Gramm	Champignons
100	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
		Frisch gehackte Petersilie

Zubereitung

Das Kaninchen von Häuten befreien und in Portionsstücke zerteilen. Bauchlappen mit Salz und Pfeffer würzen, zusammenrollen und mit einem Holzspieß zusammenstecken. Die Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und in der Butter leicht anbräunen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 20 - 25 Minuten bei ca. 180 °C im Ofen sautieren. In der Zwischenzeit die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons säubern und in feine Scheiben schneiden. Das Kaninchen aus dem Topf nehmen und warmstellen. Mit dem Weißwein den Bratensatz ablöschen und einkochen lassen. Tomaten und Champignons hinzugeben und das ganze einige Minuten dünsten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kaninchenteile geben. Das Ganze großzügig mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu gebackene Kartoffeln, was allerdings schwierig ist, weil das Fleisch im Ofen ist, oder Reis.

Sautiertes Kaninchen Portugiesische Art

Zutaten

1		Kaninchen, a ca. 1500 g
1	Tasse	Trockener Weißwein
400	Gramm	Reife Tomaten
250	Gramm	Champignons
100	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer
		Petersilie frisch gehackt

Zubereitung

Norbert Kaltenhauser: Vor einigen Jahren entdeckte ich das Sautieren von Hähnchen und probierte das auch mit Kaninchen aus, geht wunderbar. Es geht schnell und setzt der Phantasie des Kochs keine Grenzen. Hier ein kleines, einfaches Beispiel. Es ist original für Hähnchen gedacht, passt aber fantastisch zum Stallhasen.

Das Kaninchen von Häuten befreien und in Portionsstücke zerteilen. Bauchlappen mit Salz und Pfeffer würzen, zusammenrollen und mit einem Holzspieß zusammenstecken.

Die Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen und in der Butter leicht anbräunen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 20 -25 Minuten bei ca. 180 Grad im Ofen sautieren.

In der Zwischenzeit die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Champignons säubern und in feine Scheiben schneiden.

Das Kaninchen aus dem Topf nehmen und warmstellen. Mit dem Weißwein den Bratensatz ablöschen und einkochen lassen. Tomaten und Champignons hinzugeben und das Ganze einige Minuten dünsten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Kaninchenteile geben.

Das Ganze großzügig mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu gebackene Kartoffeln, was allerdings schwierig ist, weil das Fleisch im Ofen ist, oder Reis.

Scheibe vom gefüllten Bauernkaninchen mit Geschmorter Zwiebel und Gemüse-Couscous

Zutaten

1		Kaninchen vom Bauernhof
50	Gramm	Schweinenetz
1		Eiweiß
150	ml	Sahne (33%)
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Lorbeer
1	Zweig	Rosmarin
2		Knoblauchzehen
10		Karotten
1	klein.	Sellerieknolle
10		Haushaltszwiebeln
1	Stange	Lauch
30	ml	Spätburgunder Wein
1	Teel.	Stärke
1	Zweig	Korianderblätter
50	Gramm	Blattspinat
5		Haushaltszwiebeln
70	Gramm	Graubrotwürfel -- (Roggenmischbrot)
25	Gramm	Tomatenmark
400	Gramm	Cous Cous
1	Ltr.	Kalbsfond Cous Cous-Gewürz Rasel -- Hanut
50	Gramm	Pinienkerne, geröstet
25	Gramm	Rosinen
10	ml	Portwein
4	Essl.	Olivenöl Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Kaninchen auslösen, die Knochen für die Kaninchenjus im Backofen bei

180GradC goldbraun rösten oder im Bräter 20 Minuten anrösten und auf die Seite stellen.

Die Hälfte von Karotten, Zwiebeln, Lauch und Sellerie in kleine Würfel schneiden (Tip: je kleiner die Würfel, desto größer die Röstfläche). Die andere Hälfte in Millimeterwürfel schneiden, da wir diese für die Füllung des Kaninchens und des Cous Cous benötigen (kurz blanchieren).

Spinat waschen, putzen und kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken (Tip: falls keine Eiswürfel vorhanden sind, können Kühlakkus genommen werden). 100 g gewürfeltes Kaninchenfleisch (aus den Läufen) mit Salz, Pfeffer und Portwein marinieren. Das Eiweiß dazugeben und kurz anfrieren. (Tip: Die Kälte verhindert ein Gerinnen im Kutter.) Die Masse in den Kutter und 100 ml der flüssigen Sahne dazugeben. Kuttern.

Mit der geschlagenen Sahne (25 ml) geschmeidig rühren. Nochmals abschmecken und kaltstellen. Die kleinen Gemüsewürfel und etwas Thymian in die Farce geben und die kleinen Brotwürfel unterheben.

Den ausgelösten Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und ganz dünn mit der Farce bestreichen. Dann mit Spinat auslegen und mit der Farce bestreichen. Das Fleisch rollen, mit Schweinenetz umwickeln und mit Küchengar in Form binden. Den Rücken in einer geölten Pfanne kurz anbraten und im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten garen.

Für die Jus werden die Knochen kurz angebraten und zusammen mit den Wurzelgemüsen geröstet, tomatisiert, mit Wein (Spätburgunder) abgelöscht und mit dem Kalbsfond aufgefüllt, dann 30 Minuten köcheln. Die Masse durch ein Sieb passieren und leicht reduzieren. Mit etwas Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und einigen Korianderblättern abschmecken. 5 geschälte Haushaltszwiebeln an Wurzel und Kopf abschneiden. Zwiebeln in Olivenöl anbraten und mit Zucker bestreuen. Kräuter (Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch) dazugeben und auch etwas Kaninchenjus. Zwiebeln schmoren bei 160GradC ca. 20-30 Minuten. Kern herausnehmen und mit dem Cous Cous füllen.

Unseren Cous Cous setzen wir in einer Pfanne wie ein Risotto an. Denn es soll ein 'schlotziges Cous Cous' werden. Wir geben etwas Kalbsfond und das Cous Cous-Gewürz Rasel Hanut hinein und kochen es kurz bissfest. Mit den Rosinen, den Pinienkernen und den feinen Gemüsewürfeln abschmecken und im Sieb über Wasserdampf erhitzen (fast wie üblich im Cous Cous-Topf). Den in Scheiben aufgeschnittenen Kaninchenrücken auf einen Teller legen, anbei die gefüllte Gemüsezwiebel und das übrige Cous Cous als Nocken garnieren.

Schmorkaninchen

Zutaten

1 1/2	kg	Kaninchenteile
1	Essl.	Scharfer Senf, gestr.
100	Gramm	Speck, durchw.
2	Essl.	Öl
250	Gramm	Zwiebeln
1/2	Essl.	Mehl
100	ml	Rotwein
3	Essl.	Weinessig
1/2	Ltr.	Brühe
		Salz
2		Nelken
8		Schw. Pfefferkörner
5		Wacholderbeeren
1	Prise	Zimt
1	Teel.	Getr. Thymian
500	Gramm	Wirsing
3	Essl.	Butter
		Muskatnuss
400	Gramm	Bandnudeln

Zubereitung

Fleisch abspülen, trockentupfen, mit Senf bestreichen. Speck fein würfeln, im Bräter anbraten. Herausnehmen, beiseite stellen.

Backofen vorheizen (200°C). Fleisch in Speckfett und Öl ringsrum anbraten. Zwiebeln würfeln, mitbraten. Mehl überstäuben, kurz schmoren lassen, dann Wein, Essig, etwas Brühe (1/81) angießen. Salz, Nelken, zerdrückte Pfefferkörner und Wacholderbeeren, Zimt und Thymian zugeben.

Zugedeckt im Ofen etwa 70 Minuten lang schmoren lassen. Zweimal Brühe nachgießen.

Wirsingblätter in 4x4 cm große Flecken schneiden, 2 Min. in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abspülen, abtropfen lassen. Wirsing mit Butter etwa 10 Min. dünsten. Mit Salz und Muskatwürzen. Die Speckwürfel überstreuen.

Nudeln in Salzwasser garen. Gegarte Kaninchenteile aus der Sauce nehmen und warm stellen. Sauce durch ein Sieb gießen, auf dem Herd etwas einköcheln lassen. Nudeln abgießen und alles anrichten.

Süße Nachspeise für Naschkatzen 150 g Zartbitterschokolade 3 Eigelb 1 Ei 50 g Zucker 2 EL Kaffeelikör 1 TL Instantkaffee 3 Eiweiß 150 g Creme fraiche Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Eigelb mit einem Ei, Zucker, Kaffeelikör, Instantkaffee in eine Schüssel geben, mit dem elektrischen Handrührer über Wasserdampf 5 bis 7 Min. schaumig schlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, die Masse etwa 5 Min. lang kalt schlagen. Eiweiß steif schlagen, mit der flüssigen Schokolade und Creme fraiche unter die Eigelbmasse rühren. In Dessertgläser füllen, gekühlt servieren.

Schwarzwälder Schinken Kaninchenfilets

Zutaten

2	Kaninchenrücken, mit Nieren
1	Kaninchenleber
100 Gramm	Steinpilze (ersatzweise andere Pilze nach Saison)
100 Gramm	Kaninchenfarce (aus den Rücken-Abschnitten)
60 Gramm	Schwarzwälder Schinken -- (in dünne Scheiben geschnitten)

FÜR DIE KANINCHENSOSSE

	Rückenknochen und Parüren
75 Gramm	Röstgemüse (bestehend aus Karotte, Lauch, -- Sellerie, Schalotte)
250 Gramm	Kaninchenfond, ersatzweise Geflügelbrühe
75 Gramm	Weißwein
25 Gramm	Portwein, weiß
100 Gramm	Sahne

FÜR DIE KRÄUTERFLÄDLE

2	Essl. Mehl
2	Vollei
1-2	Essl. Milch
2	Vollei
1-2	Essl. Milch
1	Essl. Gehackte Kräuter, Blattpetersilie, Kerbel
20 Gramm	Butter
	Salz, Muskat
	Gemüse (der jeweiligen

Jahreszeit entsprechend,
-- z.B. Frühling/Sommer):
Karotte, junger Lauch,
-- Erbsenschoten, Spargel,
junger Mais,
-- Spitzmorcheln etc.

SONSTIGES

Lorbeer
Pfefferkörner
Pimentkörner
Nelke

FÜR DIE SOSSE

Salz, Pfeffer
Pastetengewürz
Öl

2 Essl. Kaninchen-Balsamicojus

Zubereitung

Vorbereitung:

Kaninchenrückenfilets auslösen, komplett parüren (die schieren Fleischan- und abschnitte sowie kleine Kaninchenfilets für die Farce weiter verwenden) und bis zum weiteren Gebrauch kalt stellen.

Für die Füllung Steinpilze putzen, diese in kleine Würfel schneiden und mit etwas Butter, mit Salz und Pfeffer gewürzt gar dünsten, auf ein Sieb schütten. Abtropf-Flüssigkeit sammeln. Kaninchenleber und Niere gleichfalls in kleine Würfel schneiden und in Butter rosa anbraten, würzen und zu den Pilzen geben. Für die Soße Kaninchenknochen fein hacken, mit den Bauchlappen und restlichen Abschnitten in wenig Öl goldbraun anbraten. Röstgemüse zugeben, gleichfalls goldbraun anbraten. Dann das Bratfett abgießen, Knochen mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, mit dem Fond und 250 g Wasser auffüllen, mit Gewürzen auf ca. 150 g einkochen lassen, Soße passieren, mit Sahne und Portwein auffüllen und auf 100-120 g einkochen, leicht abschmecken, bis zum weiteren Gebrauch bei Seite stellen.

Für die Flädle das gesiebte Mehl mit Vollei, Milch, Salz, Muskat zu einem glatten Teig verrühren, durch ein feines Sieb streichen, dann mit den gehackten Kräutern verrühren. In einer Teflonpfanne (ca. 20 cm Durchmesser) mit wenig Fett 4 dünne Flädle ausbacken. Diese auf einem Gitter abkühlen lassen. Von den Kaninchenfleisch-Abschnitten mit Sahne, Ei, Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Pastetengewürz im Zerkleinerer eine feine Farce herstellen, diese durch ein Sieb streichen, gleichfalls kalt stellen.

Das Gemüse putzen und in Salzwasser (außer die Morcheln) knackig blanchieren, in

Eiswasser abkühlen, auf einem Sieb abtropfen lassen

Zubereitung:

Flädle auf jeweils ein 15x10 cm großes Rechteck zurecht schneiden. Kaninchenfarce nochmals aufmixen, nachschmecken. Mit einem Pinsel etwas Farce auf die Flädle streichen sowie die mit Salz und Pfeffer gewürzten Rückenfilet (zur besseren Verbindung mit dem Flädle).

Flädle mit dem Schwarzwälder Schinken belegen. Restliche Kaninchenfarce mit den Pilzen, Leber und Nierenwürfel mischen, die Flädle gleichmäßig einstreichen. Kaninchenrückenfilet, mit Salz und Pfeffer gewürzt, auflegen. Das ganze straff einrollen. Die Kaninchen-Schinkenflädle nochmals in gebutterte Alufolie einwickeln.

Flädle in der Ofenröhre bei ca. 200 Grad auf einem Gitterrost ca. 10-12 Minuten garen (Kerntemperatur sollte 58-60 Grad sein), herausnehmen und etwa 5 Minuten an warmer Stelle ruhen lassen.

Zwischenzeitlich die Gemüse (mit den Morcheln) in etwas Butter und 1-2 EL Geflügelfond erhitzen, würzen.

Anrichten:

Kaninchen-Schinkenflädle aus der Folie nehmen, davon leicht schräge und gleichmäßige Scheiben schneiden. Auf je einen heißen Teller eine Rosette legen. Das Gemüse in die Mitte als Bouquet geben oder gefällig an die Flädle anlegen. Soße erhitzen, aufmixen und um das Gericht herum angießen. Mit der braunen Kaninchen-Balsamicojus die weiße Soße leicht marmorieren. Sofort servieren!

Schweinefleischterrinen mit Kaninchen

Zutaten

250	Gramm	Durchwachsener Speck, fein gewürfelt
		Rapsöl zum Braten
4		Schalotten, geschält, in Würfel geschnitten
2		Möhren, geschält, in Würfel geschnitten
4	Stangen	Staudensellerie, geschält, in Würfel geschnitten
50	Gramm	Getrocknete Steinpilze
500	Gramm	Schweinehack
125	Gramm	Frische Weißbrotbrösel
3		Eier
3		Kaninchenkeulen à 250 g, ohne Knochen in große Würfel geschnitten oder durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs gelassen
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskat
1	Messersp.	Lebkuchengewürz
300	Gramm	Grüner Speck (in dünnen Scheiben)
2	klein.	Zweige Lorbeer
		Schwarze Pfefferkörner
300-400	Gramm	Schweineschmalz je nach Form

Zubereitung

Den Speck in Rapsöl knusprig ausbraten. Die Gemüsewürfel zugeben und anbraten.

Die Steinpilze in 100 ml heißem Wasser einweichen, mit dem Einweichwasser dazugeben und einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Diese Mischung in einer großen Schüssel mit dem Schweinehackfleisch, den Bröseln und den Eiern vermengen, das Kaninchenfleisch untermischen und die Masse mit Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz und Muskat kräftig nachschmecken.

Eine Terrinenform von 1,5 l Inhalt leicht überlappend mit den Speckscheiben so auslegen, dass die Öffnung damit verschlossen werden kann.

Die Fleischmasse glatt einfüllen, den Speck darüber zusammenschlagen. Mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern belegen.

Die Terrine in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 200°C Umluft 55-60 Minuten garen In der

Form erkalten lassen und vor dem Stürzen in heißes Wasser tauchen.

Den Speck rundherum entfernen, die Terrine in die gesäuberte Form zurücksetzen.

Das Schmalz zerlassen und über die Terrine gießen. Im Kühlschrank erkalten lassen und zum Servieren in Scheiben schneiden.

Tipp:

Unbedingt vor dem Vermengen salzen, weil das Salz das fleischeigene Eiweiß freisetzt, das die Terrine bindet.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Sizilianische Ostern, Süß-Saures Kaninchen mit Kräuter

Zutaten

3		Kaninchen 1,25 kg Küchenfertig vorbereitet, Ohne Kopf
3	Ltr.	Wasser
1		Gemüsezwiebel
1	Bund	Suppengrün
20		Grüne Pfefferkörner
3		Lorneerblätter
3	Zweige	Thymian
500	Gramm	Schaschlikzwiebeln Ersatzweise Perlzwiebeln ODER Schalotten
150	Gramm	Grüne Oliven
4		Knoblauchzehen
1/2	Bund	Salbei
7	Essl.	Öl davon
5	Essl.	- (1)
25	Gramm	Zucker
8	Essl.	Rotweinessig
4	Essl.	Trockener Marsala
1	Essl.	Speisestärke anpassen
2	Essl.	Aceto balsamico anpassen Salz Schwarzer Pfeffer a.d.M.

Zubereitung

Die Kaninchenrücken mit einem schweren Messer zwischen den Keulen und den Vorderläufen ausschneiden. Die Bauchlappen entfernen. Vorderläufe und Keulen vom Gerippe lösen. Wenn noch vorhanden, Leber und Nieren vom Rücken lösen. Jeden Rücken in 3 Teile schneiden. Rückenteile, Keulen, Vorderläufe, Leber und Nieren kalt stellen.

In einem schweren Topf die Kaninchenkarkasse in Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen, abschäumen und die Hitze herunterschalten. Die ungepölte

Gemüsezwiebel vierteln, das Suppengrün waschen, putzen und grob zerkleinern. Beides mit Pfefferkörnern, Lorbeer und Thymian zum Fond geben, 2 Stunden bei milder Hitze im offenen Topf leise kochen lassen, dabei ab und zu abschäumen. Den Fond durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.

Die Zwiebeln pellen, die Oliven in Scheiben vom Stein schneiden, den Knoblauch pellen, den Salbei hacken.

Einen schweren Bräter stark erhitzen, Öl (1) hineingeben, portionsweise alle Kaninchenteile rundherum goldbraun anbraten, dann auf ein Tablett legen. Das restliche Öl im Bräter erhitzen und die Zwiebeln darin etwa 2 Minuten goldbraun anbraten. Mit dem Zucker bestreuen, dunkel karamelisieren, mit dem Essig und Marsala ablöschen. Die Keulen und die Vorderläufe in den Bräter geben mit 2 Liter Fond bedecken (bei Umluft 2, 5 Liter). Die ganzen Knoblauchzehen dazugeben, den Fond zum Kochen bringen. Im vorgeheizten Backofen bei 200X C (Gas 3, Umluft 180X C) auf der untersten Einschubleiste 1 Stunde, 15 Minuten garen.

Nach 45 Minuten die Rückenstücke, nach weiteren 10 Minuten die Leber und die Nieren dazugeben. Die Kaninchenteile nach Ende der Garzeit aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce in einen Topf geben, Olivenscheiben und Salbei dazugeben und aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit binden. Mit Aceto balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Die Kaninchen in einer Schüssel mit der Sauce anrichten.

Sizilianisches Kaninchenragout

Zutaten

1		Junges, zartes Kaninchen
		Olivenöl
2		Knoblauchzehen
3		Karotten
100	Gramm	Grüne Oliven
1/3		Scharfe Pfefferschote
1		Zweiglein Pfefferminz
2		Zitronen ausgepresst
200	ml	Wein Rot oder Weiß
		Salz

Zubereitung

Es ist ein uraltes Familienrezept. Es schmeckt so besonders zart und fein, weil man das Kaninchenfleisch nicht, wie sonst allgemein üblich, kräftig anbrät, sondern nur leicht im Öl durchziehen lässt.

Das Kaninchen schneidet man in Portionenstücke, die gut gewaschen und abgetrocknet werden. Dann gibt man sie in einen Kochtopf und lässt auf kleinem Feuer einen Teil des Wassers, das im Kaninchenfleisch enthalten ist, verdampfen. Darauf gießt man ein wenig Olivenöl in den Topf und lässt das Fleisch darin durchziehen, ohne es anzubräunen. Nun salzt man und fügt den Knoblauch, die in feine Stäbchen geschnittenen Karotten, die Oliven, die Pfefferminzblätter, die Pfefferschote, den Zitronensaft und das Wein bei und lässt alles auf kleinem Feuer 1 1/4 Stunden zugedeckt schmoren. Wenn sich das Fleisch an den Knochen zurückzieht, ist es gar.

Man gibt die Kaninchenstücke in eine Platte und serviert dazu die köstliche Sauce mit den Oliven und den Karotten in einer Sauciere.

Man soll dieses Kaninchenragout nicht ganz heiß essen denn auch in Sizilien gilt die Weisheit der mediterranen Küche, dass die Hitze stört und der Reichtum eines Aroma sich nur entwickeln kann, wenn man ein Gericht abkühlen lässt.

Soufflierter Kaninchenrücken mit Vanille-Thymian-Jus und Stielmus-Risotto

Zutaten

		KANINCHENRÜCKEN	Zubereitung
2		Kaninchenrücken mit Knochen (400-450 g pro Stück)	<p>Wenn nach 15 Min. ein kräftiger Bratenfond entstanden ist, das Tomatenmark dazugeben und kurz mitschmoren. Dann mit dem Weißwein ablöschen und nochmal 15 Min. köcheln lassen. Durch ein Tuch passieren.</p> <p>Für die Farce Kaninchen- und Hähnchenfleisch anfrieren, würzen und in der Moulinette mit dem Eiweiß und den Kräutern pürieren. Mit eiskalter Sahne verrühren (am besten auf Eiswürfeln), abschmecken und kalt stellen. Die Farce muss so kalt wie möglich sein, damit das Eiweiß nicht gerinnt.</p> <p>Kaninchenrückensfilets mit Salz und Pfeffer würzen und oben mit der Farce gleichmäßig bestreichen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Filets hineingeben und im Backofen bei 200-220 Grad 8-10 Min. braten, bis sie nicht mehr rosa, aber noch saftig sind und die Farce etwas aufgegangen ist. Rausnehmen und 5</p>
80	Gramm	Kleine Zwiebeln	
50	Gramm	Karotten	
50	Gramm	Knollensellerie	
1	Teel.	Tomatenmark	
100	ml	Trockener Weißwein	
		Salz, Schwarzer Pfeffer	
30-40	ml	Olivenöl	
1	groß.	Thymianzweig	
1/2		Vanillestange	
1		Knoblauchzehe	
60	Gramm	Kalte Butterwürfel	
50	Gramm	Kaninchenfleisch	
50	Gramm	Hähnchenbrustfleisch	
		Salz, Pfeffer	
1		Eiweiß	
10	Blätter	Glatte Petersilie	
5		Rosmarinnadeln	
1	klein.	Thymianzweig	
60	Gramm	Sahne ca	

Min. ruhen lassen. In dieser Zeit die Sauce mit kleingehackten Thymianblättchen und ausgekratztem Vanillemark aufkochen. 60 g kalte Butterflöckchen mit dem Schneebesen einrühren, danach nicht mehr aufkochen lassen.

Den Risotto auf Teller verteilen, die Kaninchenfilets darauf anrichten und etwas Sauce drumherum verteilen.

Spanischer Kaninchenbraten mit Knoblauch und Petersilie

Zutaten

- 1 Kaninchen (nicht schwerer Als 1-1,2 kg), fertig Zerlegt
- 6 Knoblauchzehen, klein Gehackt
- Grobkörniges Salz
- Pfeffer
- 2 Essl. Petersilie, fein geschnitten
- 3 Essl. Essig
- 1 Essl. Wasser
- Olivenöl

Zubereitung

Conejo a la Maria, nach einem Rezept aus der Region Murcia

Ein fertig zerlegtes Kaninchen besteht aus insgesamt sechs Teilen:

Den beiden Keulen, den Läufen, dem Bauchlappen und dem Rücken. Entfernen sie, wenn nicht schon geschehen, Haut und Fett vom Rücken.

Wenn Sie das Kaninchen selbst zerlegen, ist Vorsicht geboten: Kaninchenknochen sind relativ dünn und splintern leicht. Dann die Kaninchenstücke salzen und pfeffern.

Für die Knoblauch-Petersilienmischung in einem Mörser die Knoblauchzehen, grobkörniges Salz, Pfeffer und Petersilie zerstoßen. Dann Essig und Wasser dazugeben und das Ganze zu einer Masse verrühren.

In einem Bräter reichlich Olivenöl erhitzen und die Kaninchenteile scharf anbraten, bis das Fleisch außen goldbraun und innen gar wird - jede Seite sollte 5-10 Minuten braten. Dann die vorbereitete Knoblauch-Petersilien-Masse zum Kaninchen dazugeben und kurz andünsten. Achten sie darauf, dass die Petersilie und der Knoblauch nicht anbrennen.

Wenn Sie Olivenöl nicht vertragen, können Sie stattdessen anderes Pflanzenöl verwenden.

Als Beilage kann man geröstetes Weißbrot servieren. Auch frittierte Kartoffeln oder Safranreis sind Beilagen, die in Spanien häufig zu Kaninchen gereicht werden.

Info:

Im Handel kann man das ganze Jahr hindurch Mastkaninchen kaufen, die in der Regel nicht älter als zwei Monate und an die 1-1,2 kg. schwer sind. Ihr mageres Fleisch ist leicht rosa, gart relativ schnell und erinnert im Geschmack an Geflügel. Wildkaninchen sind im Handel relativ selten und in der Regel nur von November bis Februar erhältlich.

St. Galler Klostersuppe mit Kaninchen

Zutaten

20 Gramm Butter
60 Gramm Zwiebeln
50 Gramm Lauch
50 Gramm Karotten
50 Gramm Sellerie
100 Gramm Kartoffeln
1 Ltr. Kaninchenfond
150 Gramm Kaninchenfleischin Würfeln

Zubereitung

Das Gemüse und die Kartoffeln in feine Würfel schneiden, in Pfanne mit Butter anziehen und mit dem Kaninchenfond auffüllen, aufkochen lassen, die Kaninchenwürfel begeben und an mäßiger Hitze ziehen lassen. Mit Gewürz abschmecken.

Stallkaninchen in Riesling-Sahnesosse

Zutaten

- 1 Stallkaninchen ca. 1,5 kg
- 1/4 Ltr. Riesling-Wein
- 1/4 Ltr. Fleischbrühe
- 1/4 Ltr. Süße Sahne
- 1 Bund Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 2 Essl. Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Öl

Zubereitung

Das Kaninchen in Portionen zerteilen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Im heißen Öl von allen Seiten kräftig anbraten. Den Bratensatz mit dem Wein und der Brühe ablöschen. Das geputzte Suppengrün und die Zwiebeln klein schneiden und mit Lorbeerblatt und Nelken in die Brühe geben. Das Kaninchen ca. 1 Std. darin langsam köcheln lassen. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Sieb geben. Das Tomatenmark und die Sahne darunterrühren und nochmals kurz aufkochen. Die Soße über das Fleisch geben.

Steckrübensalat mit Hasenfilet

Zutaten

600 Gramm Steckrüben
Gemüsebrühe
300 Gramm Hasenfilet
Öl

MARINADE

40 Gramm Magerer geräucherter Speck
1 Zwiebel
Olivenöl, kalt gepresst
6 Essl. Rotweinessig
Pfeffer

Zubereitung

Steckrüben mit einem kräftigen Messer großzügig schälen, in dünne Stifte schneiden, in etwas Brühe 6 bis 8 Minuten bissfest garen. Inzwischen Hasenfilet ca. 6 Min. bei mittlerer Hitze in Öl braten.

Für die Marinade: Speck und Zwiebel würfeln. Speck anbraten, Zwiebelwürfel und Olivenöl zugeben, mit Essig ablöschen.

Steckrübenstifte auf ein Sieb schütten, die Brühe auffangen. Steckrübenstifte in die Marinade geben. Wenn nötig, etwas von der Kochbrühe zugeben.

Hasenfilet in Streifen schneiden, mit den Steckrübenstreifen vermischen.

Tip: Der Salat schmeckt warm am besten.

Südtiroler Kaninchenragout

Zutaten

- 1 Küchenerfertigtes Kaninchen
- 2 Essl. Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rosmarinzweig
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Salbeiblätter
- 1/4 Ltr. Nasiola
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

Das Kaninchen in Stücke zerteilen, gut waschen und trockentupfen. Das Fleisch in Olivenöl auf allen Seiten anbraten. Den in Scheiben geschnittenen Knoblauch, die grob zerkleinerte Zwiebel sowie die gehackten Kräuter zugeben und mitdünsten. Das Ganze salzen und pfeffern, dann mit etwas Wein ablöschen und diesen einkochen lassen. Den restlichen Wein zugießen und auch diesen bei milder Hitze einkochen lassen. Bedeckt eine Stunde lang schmoren lassen. Bei Bedarf etwas Brühe zugießen.

Süss-Saures Kaninchen

Zutaten

1		Kaninchen küchenfertig,
1,6	kg	???
		Salz, Pfeffer schwarz
75	Gramm	Mittelscharfer Senf
4	Essl.	Olivenöl
4	Essl.	Butter
500	ml	Trockener, kräftiger Rotwein
400	ml	Geflügelfond (Glas)
2		Lorbeerblätter
3	Essl.	Pflaumenmus
100	ml	Perl- oder Silberzwiebeln
1-2	Essl.	Speisestärke Lorbeerblätter zum Garnieren

Zubereitung

1. Das Kaninchen mit einem schweren Messer in 8 Teile zerlegen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Kaninchenteile mit Senf einreiben. Olivenöl in einem schweren Bräter erhitzen, die Butter dazugeben und die Kaninchenteile rundherum darin bei starker Hitze anbraten. Die Kaninchenteile herausnehmen,
2. Rotwein dazugießen und etwas einkochen lassen. Geflügelfond und Lorbeerblätter dazugeben und aufkochen lassen. Kaninchenkeulen und Vorderläufe, Pflaumenmus und die Zwiebeln mit der Hälfte des Suds dazugeben.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde schmoren, dabei immer wieder mit dem Bratfond begießen. Nach 20 Minuten Garzeit die Rückenstücke dazugeben.
4. Die Kaninchenteile aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Die Sauce in einen Topf geben und aufkochen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser oder Rotwein gattühren und die kochende Sauce damit binden. Sauce von der Kochstelle nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kaninchenteile geben und mit Lorbeer garniert servieren.

Dazu paßt Kartoffel-Kürbis-Püree.

Süss-Saures Kaninchenragout

Zutaten

- 1 Kaninchen (circa 1.500 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 2-3 Essl. Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 3-4 Junge Zwiebeln
- 3-4 Thymianzweige
- 1/4 Ltr. Weißwein oder Apfelwein,
Sherry - ganz nach
Belieben
- 1-2 Essl. Aromatischer Essig

Zubereitung

Eine Art Grundrezept für jede Art von hellem Fleisch. Man kann die süßsaure Note mit Balsamico erzielen, aber auch mit jedem anderen edlen Essig - zum Beispiel mit einem feinen Apfelessig (dann würde man als Schmorflüssigkeit einen Apfelwein verwenden), mit feinem Sherryessig (in diesem Fall wird man einen Sherry zum Schmoren verwenden) oder einem anderen aromatischen Essig aus Weiß- oder Rotwein. Als Faustregel gilt: Stets mit dem Ausgangsprodukt das angebratene Fleisch angießen, erst zum Schluss den Essig zur entsprechenden Abrundung dazugeben. Kaninchen gibt es inzwischen auch im Supermarkt.

Das Kaninchen wird in Stücke geteilt - wenn man den Metzger nett bittet, macht er das vielleicht. In der Fleischtheke des Supermarkts ist es sogar meist in Portionsstücke zerlegt.

Ansonsten ist es nicht weiter schwierig: Man löst die Keulen aus, teilt sie in Ober- und Unterschenkel, trennt die Vorderläufe ab und schneidet mit einem Messer den Rücken in drei bis vier Portionsstücke - es sei denn, man greift unsere Idee auf und beschränkt sich nur auf die Keulen und Läufe und nimmt den Rücken für das nächste Rezept. Denn der muss ohnehin früher aus dem Topf, weil er so empfindlich ist und so schnell trocken wird.

Die Stücke werden mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer eingerieben und in heißem Öl angebraten. Langsam rundum golden rösten, aber dies bitte nicht auf zu starkem Feuer tun, damit das Fleisch sich langsam golden färben kann.

Knoblauch und Zwiebeln - jeweils gewürfelt - und die Thymianzweige hinzufügen. Wenn alles gut durchgeschmurgelt ist, Apfelwein, Weißwein oder Sherry angießen und das Fleisch zugedeckt weich schmoren - das dauert etwa eine Stunde.

Zum Schluss mit einem feinen Essig abschmecken. Dazu gibt es krumiges Weißbrot oder ein Kartoffelpüree.

Süßsaures Kaninchen

Zutaten

100	Gramm	Rosinen
150	Gramm	Pflaumen
250	ml	Weißwein
1,2	kg	Kaninchen
1	Teel.	Estragon
100	Gramm	Geräucherter Speck
2	Essl.	Olivenöl
4	klein.	Zwiebeln
125	ml	Fleischbrühe
1		Lorbeerblatt
1	Schuss	Essig
4	Essl.	Saure Sahne

Zubereitung

Rosinen waschen. Pflaumen ebenfalls waschen, entkernen und zusammen mit den Rosinen in Weißwein einweichen. Kaninchen häuten, waschen und in 2 Teile/Person zerlegen, trocknen. Mit Salz, Pfeffer und Estragon einreiben. Speck in Scheiben schneiden, mit Öl den Schinken braun braten, Speck herausnehmen und beiseite stellen. Die Kaninchenteile in den Bräter geben und anbraten. Zwiebeln schälen und dazugeben. Die Brühe aufgießen. Lorbeerblatt zufügen und das Kaninchen bei geschlossenem Topf 45 Minuten schmoren lassen.

Nun die eingeweichten Früchte mit dem Weißwein zugeben. Nochmals 10 Minuten schmoren lassen. Kaninchen mit den Früchten herausnehmen, warmstellen, Lorbeerblatt entfernen und den Bratenfond mit etwas Zucker und dem Essig abschmecken. Mit der sauren Sahne verrühren. Kaninchen mit den Früchten wieder einlegen. Das Kaninchen auf Platte anrichten und mit der Sauce begießen.

Süßsaures Kaninchenragout

Zutaten

- 1 Kaninchen (ca. 1.500 g)
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
- 2-3 Essl. Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Junge Zwiebeln
- 3 Thymianzweige
- 1/4 Ltr. Weißwein oder
Apfelwein, Sherry - ganz
Nach Belieben
- 2 Essl. Aromatischer Essig

Zubereitung

Eine Art Grundrezept für jede Art von hellem Fleisch. Man kann die süßsaure Note mit Balsamico erzielen, aber auch mit jedem anderen edlen Essig - zum Beispiel mit einem feinen Apfelessig (dann würde man als Schmorflüssigkeit einen Apfelwein verwenden), mit feinem Sherry-Essig (in diesem Fall wird man einen Sherry zum Schmoren verwenden) oder einem anderen aromatischen Essig

aus Weiß- oder Rotwein. Als Faustregel gilt: stets mit dem Ausgangsprodukt das angebratene Fleisch angießen, erst zum Schluss den Essig zur entsprechenden Abrundung dazugeben. Kaninchen gibt es inzwischen auch im Supermarkt.

Das Kaninchen wird in Stücke geteilt - wenn man den Metzger nett bittet, macht er das vielleicht. In der Fleischtheke des Supermarkts ist es sogar meist in Portionsstücke zerlegt.

Ansonsten ist es nicht weiter schwierig: Man löst die Keulen aus, teilt sie in Ober- und Unterschenkel, trennt die Vorderläufe ab und schneidet mit einem Messer den Rücken in 3 bis 4 Portionsstücke es sei denn, man greift unsere Idee auf und beschränkt sich nur auf die Keulen und Läufe und nimmt den Rücken für das nächste Rezept. Denn der muss ohnehin früher aus dem Topf, weil er so empfindlich ist und so schnell trocken wird.

Die Stücke werden mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer eingerieben und in heißem Öl angebraten. Langsam rundum golden rösten, aber dies bitte nicht auf zu starkem Feuer tun, damit das Fleisch sich langsam golden färben kann

Knoblauch und Zwiebeln - jeweils gewürfelt - und die Thymianzweige hinzufügen. Wenn alles gut durchgeschmurgelt ist, Apfelwein, Weißwein oder Sherry angießen und das Fleisch zugedeckt weich schmoren - das dauert etwa eine Stunde.

Zum Schluss mit einem feinem Essig abschmecken. Dazu gibt es krumiges Weißbrot oder ein Kartoffelpüree.

Sugo di Coniglio, Kaninchensauce (Piemont)

Zutaten

500 Gramm Kaninchenfleisch
500 Gramm Vollreife Tomaten gehäutet
Und entkernt
1 Zwiebel gehackt
2 Knoblauchzehen gehackt
1 Bund Petersilie fein gewiegt
30 Gramm Butter
3 Essl. Olivenöl extravergine
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Kaninchenfleisch mit einem Wiegemesser in unregelmäßige Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch mit der Petersilie in Butter und Öl leicht glasig andünsten.
Kaninchenfleisch dazugeben und von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

Die Tomaten dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa eine Stunde köcheln lassen, bis der Sugo schön sämig wird.

Passt zu: Teigwaren, insbes. Tagliatelle.

Tagliatelle mit Kaninchenragout (Emilia Romagna)

Zutaten

1		Kaninchen a 1,2 kg Mit der Leber
2		Zwiebeln
2		Knoblauchzehen
1		Möhre
1		Selleriestange
250	Gramm	Geschälte Tomaten (Dose)
1		Rosmarinzweig
2	Essl.	Olivenöl
4	Essl.	Butter
		Salz und Pfeffer
1	Essl.	Tomatenmark
1/4	Ltr.	Weißwein
	Etwas	Fleischbrühe
12		Schwarze Oliven (ohne Stein)
400	Gramm	Tagliatelle (feine Bandnudeln)
1	Bund	Glatte Petersilie

Zubereitung

1. Kaninchen waschen, trockentupfen, in Portionsstücke schneiden. Die Leber säubern und würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Möhre schälen, den Sellerie putzen. Alles kleinschneiden. Tomaten abtropfen lassen und grob hacken, die Rosmarinnadeln abzupfen und hacken.

2. Olivenöl und 3 EL Butter in einem Bräter erhitzen. Kaninchenstücke hineingeben und bei mittlerer bis großer Hitze rundum anbraten. Hitze runterschalten und das kleingeschnittene Gemüse und den Rosmarin hinzufügen, alles unter Wenden dünsten. Salzen und pfeffern. Tomaten, Tomatenmark und Weißwein hinzufügen, alles gut durchrühren und offen etwas einkochen

lassen. Deckel auflegen und das Fleisch in etwa 60 Minuten weich schmoren. Sollte zuviel Flüssigkeit verdampft sein, Fleischbrühe angießen.

3. Die Kaninchenteile aus dem Topf nehmen. Das Fleisch von den Knochen lösen und in Stücke schneiden. Die Schmorflüssigkeit durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen. Gemüse mit einem Löffel gut ausdrücken, damit möglichst viel Sauce entsteht. Fleisch und Oliven dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Butter (1 EL) in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Leberwürfel darin kurz anbraten. Zur Sauce geben und alles warm stellen.

4. Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung al dente garen. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

5. Tagliatelle in ein Sieb abgießen und in einer Schüssel mit dem Kaninchenragout mischen. Mit der gehackten Petersilie bestreuen.

TIP: Das Ragout schmeckt auch gut mit Geflügel, etwa Ente oder Poularde. In jedem Fall die Leber mit verwenden!

Taos Rabbit - Kaninchen nach Taos-Art

Zutaten

1		Kaninchen von ca. 1,5 kg
		Salz
5	Essl.	Maisöl
5		Chilis
5		Lorbeerblätter
10		Salbeiblätter
30	Gramm	Pinienkerne
125	ml	Balsamessig

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Kaninchen waschen, abtrocknen und mit Salz einreiben.

Das Öl in einen passenden Bräter geben und im Backofen erhitzen. Das Kaninchen ins heiße Öl legen und in etwa 90 Minuten braten. Anfangs mehrfach wenden.

Sobald das Kaninchen von allen Seiten gleichmässig angebraten ist, Chilis, Lorbeer- und Salbeiblätter sowie die Pinienkerne in den Bräter geben. Das Kaninchen bis zum Ende der Garzeit immer wieder mit dem Balsamessig begießen, bis der Essig verbraucht ist.

Teltower Rübchen mit Kaninchenfrikassee Gefüllt

Zutaten

1		Kaninchenrücken
4	mittl.	Teltower Rübchen
2		Schalotten fein geschnitten
1		Knoblauchzehe fein Geschnitten
1/4	Ltr.	Sahne
1/4	Ltr.	Weißwein
3		Eigelbe
1	Zweig	Estragon
1	Bund	Petersilie fein geschnitten
1	Essl.	Mehlbuter Olivenöl Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Rübchen schälen und mit einem Parisienne-Ausstecher halbkugelförmiger Apfelsausstecher aushöhlen. Das ausgehölte Rübcheninnere kleinschneiden.

Die Rübchen in Salzwasser ca.10 Min. blanchieren. Anschließend aus dem Wasser nehmen und warmstellen. Evtl. mit etwas Butter bepinseln, damit sie nicht austrocknen.

Den Kaninchenrücken enthäuten, entbeinen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Fleischstücke aus der Pfanne nehmen und warmstellen. In derselben Pfanne mit etwas Oel die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen. Die kleingeschnittenen Rübchenteile dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Gezupften Estragon und Sahne zugeben und aufkochen. Mit Mehlbuter abbinden. Das Fleisch wieder zugeben. Die Pfanne vom Feuer nehmen und das Frikassee mit den Eigelben abbinden.

Petersilie untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Frikassee in die Rübchen füllen und servieren.

Tessiner Kaninchenragout

Zutaten

- 1 kg Kaninchen (in
3/16 Portionsstücke
- 1 Teel. Salz
Wenig Pfeffer
- 1 Essl. Mehl bis doppelte Menge
Öl oder Butterschmalz
zum
Braten
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Stangensellerie
- 50 Gramm Speck
- 200 ml Marsala
- 300 ml Fleischbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Zweige Oregano (oder 1/2 Tl.
Getrockneter Oregano)

Zubereitung

Kaninchenfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend im Mehl wenden, restliches Mehl abklopfen. Fett im Schmortopf heiß werden lassen, das Fleisch auf 2 oder Automatik-Kochplatte 7- 9 in Portionen ringsum goldbraun anbraten, herausnehmen und warm stellen. Geviertelte Zwiebel, geschnittenen Stangensellerie und Speckwürfel in den Topf geben, kurz anbraten, das Fleisch wieder zugeben, mit Marsala und Fleischbrühe ablöschen. Lorbeerblatt, Oregano, 1/2 Tl. Salz und Pfeffer zufügen, aufkochen und auf 1/2 -1 oder Automatik-Kochplatte 3 - 4 ganz langsam 2 Stunden köcheln lassen. Gut abgeschmeckt mit Kartoffelbrei servieren.

Tessiner Polenta und Kaninchenragout

Zutaten

FÜR DIE POLENTA		Zubereitung
250 Gramm	Polentagrieß	Für das Ragout die Steinpilze in lauwarmem Wasser quellen lassen.
2 Teel.	Salz	
300 ml	Fleischbouillon	
FÜR DAS RAGOUT		Stangensellerie und Karotte fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch hacken. Die Speckwürfel in einem Schmortopf ohne Fett knusprig braten.
10 Gramm	Steinpilze, getrocknet	Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Kaninchenstücke salzen und pfeffern. Im verbliebenen Speckfett unter Wenden anbraten. Pilze samt Einweichflüssigkeit, Gemüse, Gewürze, Kräuter und Tomaten beifügen.
2	Stangenselleriestengel	
1	Karotte	Alles kurz mitbraten. Mit Wein ablöschen, würzen. Zugedeckt bei kleiner Hitze rund 60 Minuten schmoren lassen.
1	Zwiebel	
2	Knoblauchzehen	Für die Polenta Wasser mit Salz in einer weiten Pfanne aufkochen. Maisgrieß unter Rühren einrieseln, kräftig rühren, damit sich keine Knöllchen bilden. Die Hitze reduzieren, nach und nach etwas
100 Gramm	Speckwürfel	
1200	Kaninchen-Baron	Bouillon dazugeben und weiterrühren, bis sich nach 30 bis 40 Minuten eine Kruste bildet. Weitere zehn Minuten köcheln, ab und zu rühren.
	Rücken/Schlegel, gemischt	
	Salz	Zum Servieren die Polenta auf ein Holzbrett stürzen, mit einem Tuch bedeckt warm halten. Mit einer dünnen Schnur oder dem hölzernen Polentamesser in Scheiben schneiden. Kaninchenstücke auf eine vorgewärmte Platte anrichten und zugedeckt warm stellen.
	Pfeffer, frisch gemahlen	
1	Lorbeerblatt	Die Sauce etwas einkochen und abschmecken. Lorbeerblatt und Nelken entfernen, dann über das Fleisch gießen. Die Polenta dazu servieren.
2	Nelken	
1 klein.	Zweig Thymian	Küchenpraxis : ~ Wenn die Sauce zu dick einkocht, etwas Wasser nachgießen.
1 Dose	Tomaten, gehackt, geschält	
250 Gramm	??? ca.	
400 ml	Rotwein	

Zum Servieren die Polenta auf ein Holzbrett stürzen, mit einem Tuch bedeckt warm halten. Mit einer dünnen Schnur oder dem hölzernen Polentamesser in Scheiben schneiden. Kaninchenstücke auf eine vorgewärmte Platte anrichten und zugedeckt warm stellen.

Die Sauce etwas einkochen und abschmecken. Lorbeerblatt und Nelken entfernen, dann über das Fleisch gießen. Die Polenta dazu servieren.

Küchenpraxis :

~ Wenn die Sauce zu dick einkocht, etwas Wasser nachgießen.

~ Delikater: 50Gramm Butter und etwa 100Gramm geriebenen Käse unter die Polenta mischen.

~ Mit mehr Biss: den feinen Maisgrieß mit Bramata-Mais mischen.

~ Reichhaltiger: Die Polenta mit Milchwasser (halb Milch, halb Wasser), mit Milch oder sogar Rahm (Polenta grassa nach Älplerart, siehe Info) zubereiten.

~ Rotwein im Kaninchenragout durch Weißwein ersetzen.

~ Die Kaninchenleber am Schluss kurz in der Sauce erhitzen. Nach Belieben pürieren (hilft binden).

Info :

Was gibt es Typischeres für die Tessiner Küche als eine gut zubereitete Polenta, begleitet von einem saftigen Coniglio an einer würzigen Steinpilzsauce?

Im Tessin war die Maispolenta noch bis in die fünfziger Jahre ein eigentliches Grundnahrungsmittel. Dabei entwickelte sich eine überraschende Vielfalt an Zubereitungsarten, darunter besonders auch solche, die als eigenständige Mahlzeiten aufgetischt wurden und die heute zu den traditionellen Gerichten der Tessiner Küche zählen.

Der polenta taragna zum Beispiel werden etwa 15Minuten vor Ende ihrer Kochzeit frische Butter und Würfelchen von fettem Käse beigefügt.

Ein währschaftes Älplergericht der Tessiner Sennen ist die polenta grassa (fette Polenta), die statt mit Wasser mit purem Rahm zubereitet wird!

Vielleicht haben Sie schon von der polenta negra (schwarze Polenta) gehört? Sie wird im Verhältnis drei zu zwei aus Maisgrieß und dem dunklen Buchweizenmehl zubereitet. Die Polenta bekommt dadurch eine graubraune Farbe, weswegen sie eben „polenta negra“ genannt wird.

Buchweizen italienisch grano saraceno (Sarazenenkorn) wird heute noch im Veltlin angebaut. Im übrigen ist das gesunde, aber nicht sehr ertragreiche Korn aus Mitteleuropa fast verschwunden. Buchweizenmehl, das im Reformhaus erhältlich ist, stammt meist aus Osteuropa oder Russland, wo es auch für die berühmten Bliny (eine Art dünner Hefepfannkuchen) verwendet wird.

Thymian-Kaninchen mit Rüeбли und Schalotten

Zutaten

1		Kaninchen frisch ca. 1,4 Kg, in ca. 8 Stücke
		Zerteilt
		Pfeffer
		Salz
500	Gramm	Karotten
3		Knoblauchzehen
300	Gramm	Schalotten
2	Essl.	Olivenöl
2		Lorbeerblätter
3		Wacholderbeeren
1/2	Bund	Thymian, frisch
		Oder 2 TL getrocknet
200	ml	Weißwein
200	ml	Bouillon

Zubereitung

Backofen auf 220GradC vorheizen.

Kaninchen mit Pfeffer und Salz würzen.

Karotten schälen, schräg in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen, Knoblauchzehen halbieren, größere Schalotten vierteln, kleinere halbieren.

Einen Esslöffel Öl in die Braisieere geben, Kaninchen darauflegen, zweiten Esslöffel Öl über das Fleisch gießen. Bräter in die Ofenmitte schieben und das Kaninchen 15-20 Minuten anbraten.

Temperatur auf 180GradC reduzieren, Karotten und Schalotten zum Fleisch geben, mit Wein und Bouillon ablöschen, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren zufügen.

Das Kaninchen ca. 40 Minuten schmoren lassen, hie und da mit etwas Bratjus begießen und bei Bedarf etwas Bouillon nachgießen.

10 Minuten vor Ablauf der Kochzeit die Thymianzweige auf das Fleisch legen.

Die Mc Cain-Frites nach Anleitung im Ofen (neben dem Fleisch oder mit Umluftofen auf separatem Blech) backen.

Fleisch und Gemüse anrichten, mit etwas Jus begießen, Frites dazu servieren.

Für 2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch gleiche Flüssigkeitsmenge zum Schmoren verwenden.

Tresterkaninchen

Zutaten

1		Kaninchen, küchenfertig
2	Essl.	Fett
1	Essl.	Senf, scharfer
4	Scheiben	Speck, fetter
200	ml	Weiswein
100	ml	Sahne, saure
		Pfeffer
		Salz
		Bouillon
		Salbei
		Estragon
		Majoran
3	Essl.	Trester, bis 4

Zubereitung

Das Kaninchen in 6 Stücke teilen und in einem Bräter in heißem Fett rundum gut anbraten. Fleischstücke herausnehmen, pfeffern, salzen und mit dem Senf einstreichen.

Wein zu dem Bratfett gießen und etwa zur Hälfte reduzieren lassen. Fleischstücke wieder zugeben. Trester in einem Schöpflöffel erhitzen, anzünden und über das Fleisch gießen. Soviel Bouillon zugießen, bis das Fleisch etwa zur Hälfte bedeckt ist. Kräuter hacken und darüber streuen. Von einem der Kräuter soviel nehmen, dass dessen Geschmack vorherrscht. Speckscheiben darüberlegen.

Den Bräter verschließen und bei kleiner Hitze ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Das Fleisch sollte sich fast von den Knochen lösen. Eventuell etwas Bouillon nachfüllen.

Das Fleisch auf eine vorgewärmte Platte geben, abdecken und warmstellen. Sauce abschmecken, saure Sahne dazugeben und über das Fleisch gießen.

Triangoli mit Kaninchenragout

Zutaten

NUDELTEIG	
300 Gramm	Mehl
3	Eier (Kl. M)
1	Eigelb (Kl. M)
1	Essl. Olivenöl
1/2 Teel.	Salz
	Grieß zum Bearbeiten
1	Eiweiß

FÜLLUNG	
	Je 120 g Schalotten, Möhren, Sellerie und Porree
5	Knoblauchzehen
4	Rosmarinzweige, 1 Thymianzweig
3	Kaninchenkeulen (a 220 g)
	Salz
	Pfeffer
5	Essl. Olivenöl
1	Lorbeerblatt
1	Teel. Tomatenmark
600 ml	Rotwein
1	Bund Frühlingszwiebeln
150 Gramm	Möhren
1	Bund Schnittlauch
3	Eigelb (Kl. M)
2	Essl. Semmelbrösel
1	Bund Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier, Eigelb, Olivenöl und Salz dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde ruhenlassen.

2. Schalotten pellen und fein würfeln. Möhren, Sellerie und Porree putzen bzw. schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch pellen und durch die Presse drücken. Die Nadeln von 2 Rosmarinzweigen und die Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Kaninchenkeulen rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In einem flachen Topf im heißen Olivenöl auf jeder Seite 3-4 Minuten anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

3. Dann darin die Schalotten 2 Minuten bei milder Hitze glasig dünsten, das gewürfelte Suppengemüse, Knoblauch, gehackte Kräuter und Lorbeer dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Das Tomatenmark dazugeben, 2-3 Minuten anrösten, mit 200 ml Rotwein ablöschen und ganz einkochen lassen. Restlichen Wein, 400 ml Wasser und die Kaninchenkeulen dazugeben, zugedeckt 50 Minuten schmoren. Dann die Keulen herausnehmen und erkalten lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und auf 300 ml einkochen lassen. Beiseite stellen.

4. Fleisch von den Kaninchenkeulen lösen und sehr fein würfeln.

5. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und nur das Weiße und Hellgrüne sehr fein würfeln. Möhren schälen und fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Frühlingszwiebeln, Möhren und Schnittlauch mit dem Kaninchenfleisch vermengen. 1/3 zur Seite stellen, für die Füllung die verbliebene Masse mit Eigelb und Semmelbröseln gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

6. Etwas Grieß auf die Arbeitsfläche streuen, die Teigkugel in 4 Teile teilen und jeweils zu einem flachen Rechteck ausrollen. Jedes Rechteck 6x durch die glatte Walze der Nudelmaschine drehen (Stufe 1 bis 6). Jede Teigbahn begradigen und fünf 10x10 cm große Quadrate ausschneiden. Die Ränder dünn mit Eiweiß bestreichen und jeweils 1 El Füllung in die Mitte geben. Zum Dreieck umklappen und den Teig um die Füllung fest zusammendrücken. Den Rand mit einem Teigrädchen wellig schneiden.

7. Zitronenmelisse abzupfen und fein schneiden. Triangoli portionsweise in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen. Die Kaninchensauce in einem Topf erhitzen. Sauce und Melisse mit dem Schneidstab fein pürieren. Restliche Gemüse- und Fleischwürfel in der Sauce erwärmen, Triangoli dazugeben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem restlichen Rosmarin servieren.

Überbackene Kräuterpfannkuchen mit Kaninchen-Gemüse-Füllung

Zutaten

KRÄUTERPFANNKUCHEN	
160	ml Milch
100	Gramm Mehl
2	Eier
30	Gramm Flüssige Butter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1	Essl. Petersilie gehackt
1	Essl. Schnittlauchröllchen
1/2	Essl. Rosmarinnadeln fein gehackt
20	Gramm Butterschmalz

KANINCHEN GEMÜSE FÜLLUNG	
3	Kaninchenkeulen
30	ml Olivenöl
1	Rote Paprikaschote
	Geschält, klein
	Gewürfelt
1	Grüne Paprikaschote
	Geschält, klein
	Gewürfelt
1	Gelbe Paprikaschote
	Geschält, klein
	Gewürfelt
1	Zucchini gewürfelt
1	Essl. Schalottenwürfel
2	Knoblauchzehen gehackt
1	Essl. Tomatenmark
100	ml Tomatensaft
2	Essl. Geschälte und gewürfelte Tomaten
	Salz, Pfeffer
	Chili aus der Gewürzmühle

6 Butter für die Form
Basilikumblätter

ZUM ÜBERBACKEN

100 ml Milch
50 ml Sahne
2 Eier
2 Eigelb
1 Essl. Schnittlauchröllchen
150 Gramm Bergkäse
Salz, Pfeffer

KANINCHENMARINADE

2 Kaninchenfilets
20 Gramm Olivenöl
Salz, Pfeffer
1/2 Essl. Thymianblättchen
1/2 Essl. Rosmarin, gehackt
2 Essl. Olivenöl
Weißer Balsamico aus der
Sprühflasche
2 Romanasalatherzen
2 Essl. Pinienkerne

Zubereitung

1. Die Milch mit dem Mehl, den Eiern und der Butter mit Hilfe eines Stabmixers zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen und die Kräuter einrühren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und dünne Pfannkuchen backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

2. Die Kaninchenkeulen auslösen und das Fleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Kaninchenfleisch darin anbraten. Die Paprikawürfel, Zucchiniwürfel, Schalotten und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten lassen. Das Tomatenmark begeben, etwas anrösten, mit Tomatensaft auffüllen und langsam köcheln lassen. Die Tomatenwürfel begeben und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Die Kaninchenmasse auf die Kräuterpfannkuchen verteilen und je 1 Basilikumblatt daraufgeben. Nun einrollen und in eine feuerfeste, ausgebutterte Form legen.

Die Milch mit der Sahne, den Eiern und den Eigelben mit einem Stabmixer aufmixen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Schnittlauch zugeben. Diesen Guss über die Pfannkuchen geben. Den Bergkäse grob reiben und daraufstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten goldbraun backen.

3. Die Filets in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian und Rosmarin begeben, mit etwas Olivenöl glasieren und den Essig darübersprühen. Den Salat waschen und trockenschleudern, auf Teller gleichmäßig verteilen, die Kräuterpfannkuchen darauf anrichten, mit den Kaninchenwürfeln bestreuen und mit der Kaninchen-Marinade marinieren. Zum Schluss die Pinienkerne darübergerben.

Umbrische Linsen mit Kaninchen

Zutaten

100 Gramm	Durchwachsener Speck in Scheiben
200 Gramm	Zwiebeln
100 Gramm	Sultaninen
4 Essl.	Marsala
1	Rote Pfefferschote
1	Kaninchen (2,2 kg), in 4 Stücke geteilt
	Salz und Pfeffer
3 Essl.	Olivenöl
0,8-1 Ltr.	Geflügelfond
2 Zweige	Salbei
2	Lorbeerblätter
200 Gramm	Umbrische Berglinsen (Feinkostgeschäft)
	Salbeiblätter zum Bestreuen

Zubereitung

Den Speck quer in Streifen schneiden. Zwiebeln pellen, längs halbieren und in Streifen schneiden. Die Sultaninen im Marsala einweichen. Pfefferschote längs halbieren und entkernen. Kaninchenteile salzen und pfeffern. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Die Kaninchenteile darin von allen Seiten anbraten, herausnehmen. Den Speck im Bräter knusprig braten, herausnehmen. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln im Fett unter Rühren hellbraun anbraten. Den Fond dazugießen, Pfefferschoten, Keulen, Läufe und Kräuter dazugeben. Alles bei milder Hitze ca. 1 Std. zugedeckt sanft schmoren.

Nach 15 Min. die Linsen und in den Bräter geben. Kurz durchrühren, den Deckel wieder schließen. Nach weiteren 15 Min. Die Rückenstücke des Kaninchens dazugeben.

Bis zum Ende der Garzeit alle Fleischstücke zweimal wenden. 5 Min. vor Ende der Garzeit Sultaninen und Marsala in den Bräter geben. Zum Schluß mit Salz und Pfeffer würzen und den Speck wieder dazugeben. Auf einer Platte mit gehacktem Salbei bestreut servieren.

Walliser Wildkaninchen an Fendant-Marinade

Zutaten

750	ml	Fendant
1		Wildkaninchen
2		Rüebli
1		Sellerie
2		Schalotten mit Gewürznelken bespickt
2		Lorbeerblätter
	Einige	Wacholderbeeren
		Mehl
1		Zwiebel
200	Gramm	Steinpilze
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Rahm
		Fett

Zubereitung

Rüebli, Sellerie und Schalotten kleinstschneiden. Lorbeerblätter zerkrümeln und mit den Wacholderbeeren zugeben. Fendant zugießen und das Ganze zu einer Marinade rühren.

Das Kaninchen 48 Stunden in der Marinade belassen, dabei regelmäßig wenden. Kaninchen herausnehmen und sorgfältig abtrocknen. Im Schmortopf anbraten, würzen, etwas Mehl darüber streuen und mit der passierten Marinade übergießen.

Die gehackte Zwiebel mit den in Scheiben geschnittenen Steinpilzen dämpfen und dem Kaninchen beifügen. Etwa 60-75 Minuten kochen lassen. Einige Minuten vor dem Servieren den Rahm beifügen.

Dazu trinkt man: Walliser Fendant oder Ros'

Westälisches Bauernkaninchen

Zutaten

1	kg	Kaninchen küchenfertig
1/2		Salz
		Pfeffer
75	Gramm	Butter (1)
25	Gramm	Butter
1		Lorbeerblatt
		Thymian
2		Knoblauchzehen abgezogen
125	ml	Fleischbrühe evtl. Doppelte Menge
2	mittl.	Zwiebeln
2		Möhren
5	mittl.	Tomaten
100	Gramm	Durchwachsener Speck
1	Essl.	Weizenmehl gehäuft
		Zucker
1	Essl.	Tomatenmark evtl. mehr
1	Essl.	Petersilie gehackt

Zubereitung

Das Kaninchen unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, enthäuten, vom Fett befreien, in Portionsstücke schneiden, mit Salz und Pfeffer einreiben.

Butter (1) erhitzen, das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Lorbeerblatt, Thymian und Knoblauchzehen zu dem Fleisch geben, mit etwas von der Brühe auffüllen, etwa 60 Minuten schmoren lassen. Nach und nach die Fleischbrühe hinzugeben.

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Möhren schälen, waschen, in Scheiben schneiden. Die Tomaten enthäuten, Stengelansätze entfernen, in Scheiben schneiden.

Den Speck in Würfel schneiden, auslassen, den Rest der Butter dazugeben, das Gemüse darin andünsten. Das Mehl darüberstäuben und verrühren, 20 Minuten vor Beendigung der Garzeit zu dem Kaninchen geben und weiterschmoren.

Das Gericht mit Salz, Pfeffer, Zucker und Tomatenmark abschmecken, mit Petersilie bestreuen.

Wiesenkräutersalat mit Gefülltem Kaninchenrücken

Zutaten

WIESENKRÄUTERSALAT	
2	Pack. Getrocknete Lilienblüten (aus dem Asienladen)
4	Essl. Moscatöblig
100	Gramm Gemischte Wildkräuter Der Saison (Löwenzahn, Brunnenkresse, Sauerampfer Kapuzinerkresse, Melisse Thymian, Majoran, Bärlauch
50	Gramm Rucola
1/2	Bund Kerbel
50	Gramm Feldsalat
400	Gramm Weißer Spargel
6	Essl. Kalt gepresstes Olivenöl Salz Weißer Pfeffer a.d.M.
1	Prise Zucker

KANINCHENFOND	
Knochen und Abschnitte Von 2 Kaninchen	
50	ml Öl
1	Gewürfelte Zwiebel
2	Tomaten Gehäutet, gewürfelt
1	Bund Suppengrün, gewürfelt Salz Schwarzer Pfeffer , a.d.M.
1/4	Ltr. Trockener Rotwein

KANINCHENRÜCKEN

- 2 Kaninchenrücken
Mit Lebern und Nieren,
Die Rücken von den
Knochen befreit die
Filets sollen noch an
Den Bauchlappen hängen
Salz
Weißer Pfeffer , aa.d.M.
20 Gramm Butter

Zubereitung

1. Die Lilienblüten über Nacht im Essig einweichen. Für den Fond die Knochen und Kaninchenabschnitte im Öl scharf anbraten. Zwiebeln, Tomaten und das Suppengrün zugeben und unter Rühren mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schließlich alles mit Rotwein ablöschen und soviel Wasser angießen, bis die Knochen bedeckt sind. Zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Stunden köcheln. Anschließend durch ein Sieb gießen und den Fond auf die Hälfte einkochen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Kräuter und Salat abrausen, Wasser abschütteln und alles grob hacken. Spargel schälen, in schräge Scheiben schneiden und in 3 Esslöffel Olivenöl so lange dünsten, bis er gar, aber noch bissfest ist.
3. Die eingeweichten Lilienblüten passieren, aus der Flüssigkeit mit dem restlichen Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette rühren.
4. Die Kaninchenrücken auf der Arbeitsplatte ausbreiten, salzen und pfeffern. Ein Drittel der Kräuter, sowie die Lebern, Nieren und übrigen Filetstückchen darauf legen und alles längs fest zusammenrollen. Die Kaninchenrücken in gebutterte Alufolie wickeln und im 180° C heißen Ofen 15 - 20 Minuten garen.
5. Die restlichen Kräuter, Salate und den Spargel mit der Vinaigrette marinieren und auf Tellern anrichten. Die Kaninchenrücken in Scheiben geschnitten anlegen und etwas heißen Fond darüber geben. Mit Kräutern und Blüten garniert servieren.

Wildkanichencharlotte mit Selleriekartoffelpüree

Zutaten

1		Kaninchenrücken
2		Schalotten, fein geschnitten
2	Essl.	Tomatenmark
2	Essl.	Senf
125	ml	Rotwein
1		Rote Chilischote, in Streifen geschnitten
150	ml	Gemüsebrühe
1/2		Sellerieknolle, gewürfelt
4		Kartoffeln, gewürfelt
6	Essl.	Preiselbeermarmelade
2	Essl.	Semmelbrösel
4		Crepes oder dünne Pfannkuchen
100	Gramm	Pfifferlinge oder Steinchampignons
1	Essl.	Petersilie, fein geschnitten
1		Eigelb
1	Essl.	Crème fraîche
125	ml	Roter Traubensaft
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Cayennepfeffer
		Butter
		Öl
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung

Kaninchenrücken auslösen. Die Knochen zerhacken und in heißem Öl stark anrösten. 2 EL Schalottenwürfel zugeben. Tomatenmark und 1 EL Senf einrühren, mit Rotwein ablöschen. Chilischotenstreifen zugeben und köcheln lassen. Gemüsebrühe und 1 EL Butter aufkochen, Sellerie und Kartoffelwürfel darin garen und anschließend pürieren. 4 EL Preiselbeeren mit dem restlichen Senf und 1 EL Semmelbrösel verrühren, gleichmäßig auf die Crêpes streichen, aufrollen und in feine Streifen schneiden. Halbrunde Formen oder Tassen ausbuttern und die Innenwände sorgfältig mit den Crêpescheiben auskleiden. Die Hälfte des Fleisches in grobe Stücke schneiden und kurz in etwas Öl anbraten und sofort wieder herausnehmen. In der selben Pfanne mit etwas Butter die restlichen Schalottenwürfel und die Pilze andünsten. Petersilie, Eigelb, restliche Semmelbrösel und Crème fraîche zugeben. Alles kurz pürieren, salzen und pfeffern. Crêpesscheiben damit dünn bestreichen. Angebratenes

Kaninchenfleisch in die Formen geben, mit der restlichen Farce bedecken und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25 Minuten im Wasserbad fertig garen. Die Sauce passieren und wieder aufsetzen. Traubensaft, Zimt und restliche Preiselbeeren zugeben und kräftig einköcheln lassen. Mit Cayennepfeffer würzen. Charlotten aus dem Ofen nehmen, auf Teller stürzen mit Sellerie-Kartoffelpüree und Sauce servieren.

Wildkaninchen im Netz

Zutaten

1		Wildkaninchen
1		Schweinsnetz
150	Gramm	Rauchspeck
50	Gramm	Butter
1		Zwiebel
125	ml	Weißwein oder Bouillon
50	Gramm	Pilze
1		Knoblauchzehe
		Rosmarin
		Salz
		Pfeffer
		Rosenpaprika
		Petersilie

Zubereitung

Kaufen Sie bei Ihrem Metzger ein Schweinsnetz und wickeln Sie je nach Bedarf ein ganzes Kaninchen, nur den Rücken oder nur die Läufe, so weit wie möglich hinein das Fleisch muss vorher gesalzen, gepfeffert, mit etwas Rosenpaprika eingerieben und mit etwa 100 Gramm in dünne Scheiben geschnittenem Räucherspeck belegt werden. Das Schweinsnetz hält beim Braten den Speck fest, ohne dass Sie es zunähen oder zustecken müssten, und erspart Ihnen dadurch das mehrmalige Begießen mit dem Bratsaft. Sollten Sie aber kein Schweinsnetz bekommen haben, müssen Sie das recht oft tun. Sie lassen 50 bis 100 Gramm feingeschnittenen Räucherspeck in der Pfanne glasig werden, legen das mit dem Netz umhüllte Fleisch hinein und braten es auf allen Seiten braun. Dann geben Sie etwas Butter, eine Zehe Knoblauch und ein wenig Rosmarin hinzu, gießen mit einem Achtelliter Weißwein oder Bouillon auf, schließen den Topf und braten dreiviertel bis anderthalb Stunden lang auf kleinem Feuer weich. Wenden Sie währenddessen einmal um und füllen Sie nur dann mit etwas Flüssigkeit auf, wenn der Bratsaft laut zu rascheln beginnt. Wenn Sie mit einer Rouladennadel dicht neben einem Knochen hineinstecken und keinen blutigen Tropfen mehr sehen, ist der Braten weich. Begießen Sie ihn nun mit seinem eigenen, nicht verlängerten Saft, dem Sie das von der Pfanne gelöste Angebräunte hinzufügen. Dämpfen Sie ganz kurz vor dem Servieren ein bis zwei Handvoll in Scheiben geschnittene Champignons oder andere Pilze in Butter und Petersilie Sie können sie in den Saft geben oder gesondert servieren. Als Beilage passt körnig gekochter Reis, Kartoffelpüree oder, noch besser, feines Haselnusspüree.

Wildkaninchen in Buttermilch

Zutaten

1		Wildkaninchen
100	Gramm	Öl oder Fett
1/2	Ltr.	Buttermilch
	Etwas	Mehl
125	ml	Saurer Rahm
		Lorbeerblätter
1	Teel.	Wacholderbeeren
3		Gewürznelken
		Pfefferkörner
2		Knoblauchzehen
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Mehl gestrichen
	Etwas	Petersilie
		Worcestersauce

Zubereitung

In eine tiefe Schüssel legt man gut abgetrocknete, beliebige Stücke vom Kaninchen und gibt einige Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Gewürznelken, einige Pfefferkörner und die Knoblauchzehen hinzu und übergießt das Ganze mit einem reichlichen halben Liter Buttermilch. Das Fleisch soll gut bedeckt sein, im Kühlen stehen und 3-6 Tage lang täglich einmal gewendet werden. Wenn es länger als 3 Tage gebeizt werden soll, muss die Buttermilch gewechselt werden.

Vor dem Anbraten, das Fleisch gut abtrocknen und salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit heißem Öl oder Pflanzenfett leicht anbräunen. Bei geschlossener Pfanne lässt man das Fleisch unter mehrmaligem und reichlichem Nachgießen mit der durchgeseiten oder, wenn nötig, mit frischer Buttermilch weich werden, was nicht länger als 30-45 Minuten dauert. Wenn es soweit ist, lässt man in einem extra Pfännchen die verbliebene Hälfte des Fettes zergehen und gibt das Mehl dazu, glattrühren, mit feingeschnittener Petersilie sowie einigen Tropfen Worcestersauce, die eine schöne gelbe Farbe erzeugen, würzen, unter die Buttermilchsauce rühren und auf kleiner Flamme noch ca. 5 Minuten brodeln lassen. Vor dem Auftragen noch mit saurem Rahm und etwas frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Zu dem Kaninchen reicht man trockenen Reis, Tiroler Knödel oder Kartoffelklöße.

Wildkaninchen in Kohlrabi

Zutaten

1		Küchenfertiges Wildkaninchen
4		Kohlrabi mit Blatt
1		Karotte
30	Gramm	Butterschmalz
1	klein.	Zwiebel Pfeffer Salz
100	ml	Weißwein
200	ml	Sahne Sherry

		SUPPE
20	Gramm	Butterschmalz
1		Zwiebel
1		Karotte
1	Stange	Porree
1		Sellerie Petersilie
1		Liebstockelzweig
1		Lorbeerblatt
10		Weißer Pfefferkörner

Zubereitung

Das Fleisch von den Knochen ablösen, von Häuten und Sehnen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Parüren und Knochen mit Wasser gründlich abspülen und im Sieb abtropfen lassen. Das Suppengemüse putzen und in Stücke schneiden. Im Suppentopf das Butterschmalz erhitzen, die Parüren und Knochen darin anschwitzen, das Suppengemüse, die Pfefferkörner, das Lorbeerblatt und den Liebstockelzweig zugeben und mit warmem Wasser auffüllen, so dass alles gut bedeckt ist. Die Suppe bei mittlerer Hitze eine Stunde köcheln lassen, dann durch ein Sieb gießen.

Von den Kohlrabi einen flachen Deckel abschneiden. Von den Deckeln die größten Blätter entfernen, die Deckel beiseite stellen. 2-3 der schönsten Blätter waschen und kleinschneiden. Die Kohlrabi schälen, mit einem Ziseleur rundum einkerben. Mit einem Apfelsausstecher und einem scharfen Löffel vorsichtig aushöhlen. Das Mark kleinschneiden und beiseite stellen. Die Kohlrabi in kochendes Wasser geben und bei

mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten vorgaren. Anschließend in kaltes Wasser setzen und darin auskühlen lassen. Die Karotte putzen und in feine, ca. 5 cm lange Streifen schneiden.

Im flachen Bratentopf 20 g Butterschmalz erhitzen, die feingeschnittene Zwiebel im Fett angehen lassen, die Ragoutstücke hinzufügen und hell anbraten. Mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen. Den Fond mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Die Suppe zufügen und das Ragout bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze weich schmoren (ca. 40-60 Minuten). Die Flüssigkeit einkochen lassen, Sahne zugießen und unter ständigem Rühren zu einer sämigen Soße einkochen. Mit Pfeffer, Salz und etwas Sherry abschmecken. Zum Schluss eine halbe Tasse Kohlrabimark, einen gehäuften Esslöffel feingeschnittene Kohlrabiblätter und eine halbe, in feine Streifen geschnittene Karotte zufügen.

Das Ragout in die ausgehöhlten Kohlrabi füllen und 1-2 el Suppe zugeben. Eine Auflaufform mit dem verbliebenen Butterschmalz einstreichen, das restliche Kohlrabimark, die feingeschnittenen Blätter und Karottenstreifen auf dem Boden verteilen, die Kohlrabi in die Form setzen, mit Alufolie abdecken und im auf 180° C vorgeheizten Backofen 10 Minuten garen. Vor dem Servieren die Deckel aufsetzen.

Beilage Naturreis

Wildkaninchen in Süß-Saurer Pflaumensauce

Zutaten

1	kg	Wildkaninchenkeule und Vorderläufe
250	ml	Sake
250	ml	Pflaumenwein
3	Essl.	Apfelessig
4		Getrocknete Pflaumen
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
10		Pfefferkörner
6		Schalotten
1	Scheibe	Rosmarinzweig
1		Knoblauchzehe
3	Essl.	Olivenöl
1/2		Pfeffer frisch gemahlen
40	Gramm	Butter
375	ml	Brauner Kalbsfond

AUSSERDEM

100	Gramm	Frische Pflaumen
1	Essl.	Butter
2	Essl.	Zucker
40	ml	Armagnac

FÜR DEN BROCCOLI

320	Gramm	Broccoliröschen
40	Gramm	Butter

FÜR DIE KARTOFFELWAFFELN

500	Gramm	Kartoffeln
3		Eier
2	Essl.	Crème fraîche

Zubereitung

Kaninchenteile in Stücke schneiden. Mit Sake, Pflaumenwein, getrockneten Pflaumen, Lorbeerblatt, Nelke, Schalotten, Knoblauchzehe einlegen und zwei Tage marinieren lassen. Alles auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Kaninchenstücke herausnehmen, trocknen, würzen und in heißem Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten. Schalotten und die Gewürze aus der Marinade dazugeben, mit anschwitzen, mit der Flüssigkeit ablöschen und einkochen lassen. Mit Kalbsfond auffüllen und etwa 40 Minuten weichschmoren. Fleischstücke ausstechen, Sauce auf Konsistenz einkochen lassen und durch ein Haarsieb passieren. Mit etwas Butter aufschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Fleisch wieder in die Sauce zurückgeben.

Pflaumen entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen, Zucker und Pflaumen dazugeben, karamelisieren lassen und mit Armagnac flambieren.

Kartoffeln schälen und auf der Reibe (wie für Reibekuchen) fein reiben. Kartoffelmasse auspressen, Saft auffangen, Stärke absetzen lassen, Saft abschütten und Stärke wieder zu den geriebenen Kartoffel geben. Eier und Creme tranche unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und gleich, bevor die Masse braun werden kann, in einem Waffeleisen backen.

ANRICHTEN: Waffeln in Stücke teilen, sternförmig auf den Teller legen. Kaninchenragout in die Mitte geben die Broccoliröschen und die Pflaumenspalten dazwischenstecken.

Wildkaninchen mit Pflaumen (Lapin Aux Pruneaux)

Zutaten

1		Wildkaninchen
375	Gramm	Dörripflaumen
1	klein.	Sträußchen Küchenkräuter
2		Lorbeerblätter
45	Gramm	Mehl
60	Gramm	Butter
375	ml	Rotwein
2 1/2	Essl.	Essig
	Einige	Pfefferkörner
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Marmelade oder Gelee

Zubereitung

Das Kaninchen zerlegen und über Nacht in einer Beize aus Wein, Essig, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Küchenkräutern stehenlassen.

In einem Topf die Pflaumen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Am nächsten Tag das Wildkaninchen aus der Beize nehmen, abtrocknen und einige Minuten in Butter anschmoren. Dann das Fleisch aus der Butter nehmen, das Mehl einrühren und einige Minuten kochen lassen. Die durch ein Sieb gegossene Beize hinzufügen, zum Kochen bringen und eine glatte Sauce zubereiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kaninchen, die Gewürze und die gut abgetrockneten Pflaumen hinzufügen. Das Gericht etwa 1 1/2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Das Gelee (am Besten eignet sich Johannisbeergelee) oder die Marmelade (Pflaumen- oder Stachelbeermarmelade) direkt vor dem Auftragen zugeben.

Wildkaninchen Pilzragout

Zutaten

3	Essl.	Olivenöl
12		Perlzwiebeln gepellt
1	Stange	Staudensellerie In Streifen geschnitten
1	mittl.	Möhre in Streifen geschn.
900	Gramm	Wildkaninchen zerteilt Pariert
2	Essl.	Mehl
120	Gramm	Topinambur geschält Zerkleinert
500	ml	Hühnerbrühe kochend heiß
75	Gramm	Herbsttrompeten geputzt
15	Gramm	Steinpilze O. Maronenröhrlinge
1	Essl.	Olivenpaste grün
8		Oliven grün
1	Essl.	Zitronensaft Salz Pfeffer

Zubereitung

(*) z.B. Pfifferlinge, Steinpilze, Maronenröhrlinge, Schwefelporlinge, Edelreizker, Rothütige Kaiserlinge und Semmelstoppelpilze geputzt und gehackt.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Sellerie und Möhren darin 6-8 Minuten leicht anbräunen. Zur Seite stellen. Das Kaninchen würzen und rasch anbraten. Das Mehl einrühren, die Topinambur hinzufügen und vom Herd nehmen.

Die Hühnerbrühe nach und nach angießen und rühren, bis sich das Mehl aufgelöst hat.

Pilze und Olivenpaste hinzufügen und zugedeckt 1 Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Oliven und Zitronensaft zufügen und abschmecken.

Mit Petersilienkartoffeln servieren.

Anmerkung: Versuchen Sie beim parieren möglichst viele Knöchelchen zu entfernen.

Zitronen-Kaninchen mit Linsen

Zutaten

1,8	kg	Wildkaninchenteile Keulen + Läufe
1		Maggi Würzmischung 1
6	Essl.	Speiseöl
1	Ltr.	Wasser
4	Teel.	Klare Gemüsebrühe
1	Stück	Ingwerknolle
2	Zweige	Rosmarin
2		Lorbeerblätter
250	Gramm	Rote Linsen
4	Bund	Frühlingsswiebeln
1		Zitrone
2	Essl.	Zucker Zitronenscheiben

Zubereitung

Wildkaninchenteile mit Maggi Würzmischung 1 würzen. Thomy Sonne & Olive in einem Bräter heiß werden lassen und die Kaninchenteile darin anbraten. Wasser dazugießen und Maggi Klare Gemüsebrühe darin auflösen. Ingwerknolle schälen, in kleine Würfel schneiden, Rosmarin und Lorbeerblätter zufügen und zugedeckt 30 Min. schmoren.

Rote Linsen zugeben, weitere 5 Min. schmoren. Frühlingsswiebeln waschen, putzen, in 3 cm lange Stücke schneiden, zufügen und weitere 10 Min. schmoren.

Mit dem Saft der 1/2 Zitrone und Zucker abschmecken. Kaninchenteile mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten und mit Zitronenscheiben garnieren.

Dazu Baguette reichen.

Zu Kaninchenrücken Gefüllt, Kartoffelravioli

Zutaten

NUDELTEIG		
300	Gramm	Mehl
1		Ei
1	klein.	Paket Safran
4	Essl.	Wasser
1	Prise	Salz

KARTOFFELMASSE		
1	kg	Kartoffeln
125	Gramm	Speck durchwachsen
2	Essl.	Butter
1	mittl.	Zwiebel
1		Ei
1	Bund	Schnittlauch
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

Zubereitung

Hauptrezept: siehe Rezept Kaninchenrücken gefüllt, Wirsingkohl u. Kartoffelravioli

Nudelteig:

Safran in Wasser aufkochen und beiseite stellen. In einer Schüssel werden Mehl, Ei, die Safran-Mischung und Salz gut vermengt und zu einem Teig verarbeitet. Kneten Sie den Teig etwa 5 Minuten von Hand oder mit der Küchenmaschine gut durch. In ein feuchtes Tuch eingeschlagen soll der Teig bis zu seiner Weiterverarbeitung, also ein gutes halbes Stündchen, im Kühlschrank ruhen.

Kartoffelmasse:

Die Kartoffeln, vorwiegend halbmehlige, werden geschält und gekocht. Sie sollten vor der Weiterverarbeitung abgekühlt, aber noch nicht kalt sein. Zerdrücken Sie die Kartoffeln mit einer Handpresse oder einer Küchenmaschine. Nacheinander werden Speck und kleingeschnittene Zwiebeln angeschwitzt, die Butter erhitzt vorsicht, nicht

dunkel werden lassen - und in die Kartoffelmasse gegeben. Als nächstes kommt Ei, sehr feingeschnittener Schnittlauch, Salz vorsicht, der Speck würzt ebenfalls -, Pfeffer aus der Mühle und Muskat dazu. Die Masse sehr gut verrühren und kaltstellen.

Ravioli:

Teig in zwei Teile teilen, dünn ausrollen, Seiten mit einem Teigrädchen begradigen. (Das geht gut mit einer Handnudelmaschine) Eine Teigfläche wird leicht mit geschlagenem Eigelb eingestrichen. Einen kleinen Klecks der Kartoffelmasse mit einem Spritzbeutel wie beim Plätzchenbacken in regelmäßigen Abständen auf den Teig geben. Die zweite Teigplatte behutsam auflegen, mit einem Eierbecher oder einem kleinen Glas den Teig über die Füllung drücken, ohne die Teigmasse durchzustanzen. Dann die Ravioli mit Teigrädchen ausradeln.