

# Kaninchen-Leber mit Bratkartoffeln und Grillzwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für die Kaninchenleber:**

6 Kaninchenleber	2 EL Sherryessig	2 EL Portwein
2 EL Madeira	2 EL Rotwein	200 ml Rinderfond
20 g kalte Butter	4 EL Erdnussöl	1 Zweig Majoran
Salz	Pfeffer	

**Für die Bratkartoffeln:**

6 kleine festk. Kartoffeln	150 g Bacon	$\frac{1}{4}$ Bund Majoran
$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie	2 EL ganzer Kümmel	2 EL Butterschmalz
Paprikapulver edelscharf	Salz	Pfeffer

**Für die Grillzwiebeln:**

3 weiße kleine Zwiebeln	3 rote kleine Zwiebeln	5 EL flüssigen Honig
4 Zweige Thymian	Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für die Kaninchenleber:**

Leber waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne in Erdnussöl bei mittlerer Hitze 3-5 Minuten rosa rösten. Aus der Bratpfanne nehmen und warm stellen.

Bratsud aufheben und mit der Hälfte des Fonds und Sherryessig ablöschen. Majoranzweig mit in die Pfanne geben und am Ende entfernen. Die Flüssigkeit bei starker Temperatur kochen, anschließend Portwein, Madeira und Rotwein hinzufügen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit dem restlichen Fond auffüllen und wieder einkochen lassen.

Butter in Stücke schneiden und nach und nach hinzufügen. Hitze reduzieren und Butter durch schwenken schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Bratkartoffeln:**

Bacon in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Anschließend herausnehmen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in der Baconpfanne mit Butterschmalz und Kümmel von beiden Seiten langsam anbraten. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Bacon wieder hinzufügen, Kräuter unterheben und alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Grillzwiebeln:**

Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze mit Grillfunktion vorheizen.. Zwiebeln abziehen und ein Kreuz bis fast zum Ende einritzen. Zwiebeln auf ein mit Alufolie ausgelegte Backblech setzen, Alufolie mit Rapsöl bepinseln. Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden.. Honig und Thymian in die Zwiebeln geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 30 Minuten garen lassen.. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Doreen Hoppe am 14. Februar 2018