

Kaninchen-Rücken mit Kräuter-Tomaten

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 200 g Kaninchenrückenfilet | 12 Kartoffeln, Drillinge | 150 g Cocktailtomaten, gelb |
| 150 g Cocktailtomaten, rot | 200 ml Weißwein, trocken | 200 ml Gemüsefond |
| 100 ml Balsamico-Essig, dunkel | 2 Zehen Knoblauch | 0,5 Bund Basilikum |
| 0,5 Bund Majoran | 1 Zweig Thymian | 1 Zweig Rosmarin |
| Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Kaninchenrücken waschen, trocken tupfen und mit 100 Milliliter Wasser und dem Balsamico-Essig übergießen. Das Kaninchen einige Minuten in der Marinade ziehen lassen. Währenddessen die Knoblauchzehen halbieren und auf der Schnittstelle in etwas Olivenöl leicht anbräunen. Den Knoblauch entfernen, den Kaninchenrücken etwas trocken tupfen und in dem Olivenöl rundum anbraten. Anschließend das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend etwas Gemüsefond dazu geben und 20 Minuten köcheln lassen. Das Basilikum, den Thymian, Majoran und Rosmarin zupfen, fein hacken und einen Esslöffel Basilikum, Thymian und Majoran und einen halben Teelöffel Rosmarin mit in die Pfanne geben. Das Kaninchen mit den Salzkartoffeln anrichten und mit etwas Soße garnieren.

Markus Bastin am 24. September 2009