

Kaninchen normannische Art, Mandarinen-Chicorée-Salat

Für 2 Personen

2 Kaninchenkeulen	250 g breite Bandnudeln	150 g dünner Frühstücksspeck
2 Stangen Chicorée	250 ml Mandarinorangen	1 Zitrone
200 g Crème-fraîche	200 g saure Sahne	50 ml Calvados
75 ml Cidre brut	2 EL weißer Balsamico-Essig	1 EL Olivenöl
1 TL getrockneter Majoran	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

Zunächst den Speck kleinschneiden, knusprig ausbraten, aus der Pfanne nehmen und aufbewahren. Die Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben und in dem ausgelassenen Fett des Specks von beiden Seiten anbraten. Eventuell noch etwas Öl hinzugeben. Anschließend die Hitze reduzieren, den Calvados über das Fleisch geben und mit dem Cidre auffüllen. Den Deckel aufsetzen und 15 Minuten schmoren lassen. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen, die Hitze wieder erhöhen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Die Crème-fraîche hinzugeben und zu einer Soße verrühren. Danach die Fleischstücke hinzufügen und auf kleinster Flamme in der Soße ziehen lassen. Währenddessen die Nudeln al dente kochen und mit einem spitzen Messer den bitteren Kern aus dem Chicorée entfernen, in Ringe schneiden und mit dem Saft einer halben Zitrone begießen. Die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Aus Saurer Sahne, einem Esslöffel MandarinOrangensaft und einem Esslöffel Essig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker eine Marinade rühren. Die Mandarinen zum Chicorée geben und zusammen mit der Marinade vorsichtig unterheben. Die Fleischstücke nun auf einem Teller anrichten, mit den ausgebratenen Speckstücken garnieren, die Nudeln hinzugeben und mit etwas Soße begießen. Den Chicoréesalat separat in eine Schüssel geben und beides servieren.

Ingrid Müller am 16. Februar 2011