

Spanischer Reis mit Kaninchen

Für 2 Personen

2 Kaninchenrücken a 200 g	25 g durchw. Speck, geräuchert	3 Scheiben Weißbrot
3 Knoblauchzehen	6 Artischockenböden	200 g Paellareis
50 g Parmesan, am Stück	1 Ei	0,5 L Gemüsefond
Olivener Öl	1 TL Schweineschmalz	1 Stange Zimt
getrockneter Thymian	getrockneter Oregano	Paellagewürz
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Speck würfeln. Zwei Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl und das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Kaninchenfleisch darin scharf anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Den Speck und den Knoblauch im Bratenfett andünsten, den Reis mit in die Pfanne geben und alles vorsichtig verrühren. Den Thymian, den Oregano, das Paellagewürz und die Zimtstange zum Reis geben. Den Fond angießen, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen. Den Parmesan fein hobeln und unterrühren. Die Kaninchenstücke und die Artischockenböden unterheben und zehn Minuten weiterköcheln lassen. Das Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen und über den Reis gießen. Die Pfanne mit dem Reis in den Backofen geben und das Ei stocken lassen. Die restliche Knoblauchzehe abziehen, und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Weißbrotscheiben mit dem Knoblauch darin anrösten. Den Spanischen Reis mit Kaninchen auf Tellern anrichten und servieren.

Waltraud Braun-Svoboda am 22. August 2011