

Geschmortes Kaninchen mit Ofen-Kartoffeln und Zucchini

Für zwei Personen

1 Kaninchen, zerteilt	5 fest kochende Kartoffeln	1 Zucchini
2 Knoblauchzehen	1 Schalotte	200 g weiße Champignons
200 g Fleischtomaten	1 Bund glatte Petersilie	30 g Butter
250 ml Sahne	125 ml trockener Weißwein	3 EL Rinderfond
Olivenöl, Paprikapulver, edelsüß	getrockneter Basilikum	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl mit dem Knoblauch in einem Bräter erhitzen. Die Kartoffeln sehr gut waschen und in Viertel schneiden. Mit Rosmarin und Olivenöl auf ein Backblech verteilen und in den Ofen geben. Die Kaninchenteile waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Butter scharf anbraten. Die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Zwiebeln und die Champignons zu dem Kaninchen geben, kurz anbraten und anschließend zum Garen in den Bräter geben. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und klein schneiden. Die Tomaten mit dem Weißwein und dem Rinderfond zu dem Kaninchen geben und schmoren lassen. Mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie zupfen und zu dem Kaninchen geben. Am Ende die Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Das Kaninchen mit etwas Schmorsud auf einem Teller anrichten. Die Salzkartoffeln und die Zucchini dazugeben und servieren.

Christian Harzheim am 27. Juni 2012