

Kaninchen auf provenzalische Art mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

3 Kaninchenrippen	2 Kaninchenläufe	1 Kaninchenbauch
400 g Kartoffeln, mehlig	1 Knolle Knoblauch	1 Schalotte
80 ml Weißwein, trocken	10 schwarze Oliven	3 Zweige Thymian
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Kaninchenstücke waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Kaninchenstücke hineingeben und sanft anbraten. Sechs Knoblauchzehen aus der Knolle auslösen und ungeschält mit in den Topf geben. Die Schalotte abziehen, fein hacken und ebenfalls mit in den Topf geben. Kurz mit anbraten und alles anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und anschließend den Thymian sowie die Oliven zugeben. Bei geringer Hitze mit zugedecktem Deckel garen lassen. Die Petersilie waschen und die Blätter vom Stiel abzupfen. Ganz zum Schluss reichlich Petersilie mit in den Topf geben. Die Kartoffeln abgießen und schälen. Anschließend mit circa drei Esslöffeln warmen Wasser in einer Kasserolle mit dem Kartoffelstampfer stampfen und zwei Esslöffel Olivenöl unterheben. Anschließend etwas Petersilie fein hacken und mit unter das Püree rühren. Das Kaninchen zusammen mit dem restlichen Inhalt des Topfes sowie dem Kartoffelstampf anrichten und servieren.

Norbert Glittenberg am 30. Januar 2013