

Kaninchen auf kanarische Art mit papas arrugadas

Für zwei Personen

Für das Kaninchen:

500 g Kaninchen	2 Karotten	2 Zehen Knoblauch
3 TL Rotweinessig	250 ml Rotwein	5 EL Olivenöl
1 Bund Rosmarin	1 Bund Oregano	1 Bund Thymian
2 Lorbeerblätter	Olivenöl	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Für die Sauce:

2 rote Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	250 ml Rotwein
1 Dose Tomaten	1 EL Tomatenmark	2 TL rosenscharfes Paprikapulver
Olivenöl	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Für die Runzelkartoffeln:

300 g Papas Antiguas	3 EL Meersalz
----------------------	---------------

Zwei Töpfe mit Wasser aufsetzen.

Die Kaninchen-Stücke waschen, trocken tupfen und zum Marinieren in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, den Essig, die Hälfte des Rotweins, das Öl, den Rosmarin, den Oregano, den Thymian und die Lorbeerblätter unterrühren. Zwei Knoblauchzehen abziehen und durch die Knoblauchpresse zum Kaninchen drücken.

Die Kartoffeln gut putzen und in einem Topf mit Wasser und dem Meersalz kochen, bis das Wasser verkocht ist oder die Kartoffeln gar sind.

Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Karotten im zweiten Topf etwa zehn Minuten kochen.

Die Zwiebeln und den restlichen Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Tomaten hacken. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen. Mit dem restlichen Rotwein ablöschen und die Tomaten mit ihrem Saft dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen und mit einem Pürierstab pürieren.

Mit dem Tomatenmark, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Knochen ohne Fleisch zur Sauce geben und auf niedriger Hitze köcheln lassen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Kaninchenkeule und die Vorderbeine zusammen mit den Kräutern kurz anbraten. Mit der restlichen Flüssigkeit von der Marinade ablöschen und alles zusammen in den Topf mit der Sauce geben. Die Karotten hinzufügen und nochmal aufkochen. 10 bis 20 Minuten garen.

Die garen Kartoffeln ohne Wasser wenige Minuten auf kleinster Flamme stehen lassen, damit sie trocknen und „runzlig“ werden. Dabei mehrmals mit zugehaltenem Deckel schwenken. Wenn sie trocken sind, die Kartoffeln sofort servieren, da sie zugedeckt wieder feucht werden. Das Kaninchen zusammen mit den Kartoffeln und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Padron am 30. März 2015