

Kaninchen mit Langostino-Füllung und Ratatouille

Für zwei Personen

Für den Kaninchenkeule:

2 Kaninchenkeulen	2 küchenfertige Langostinos	125 ml trockener Rotwein
1 Stiel Estragon	1 Stiel Thymian	1 Stiel Majoran
3 EL Dijon Senf	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Ratatouille:

$\frac{1}{2}$ Zucchini	$\frac{1}{2}$ Aubergine (Schale)	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Dosentomaten
1 TL Tomatenmark	125 ml trockener Rotwein	100 ml Sahne
1 Stiel Estragon	1 Stiel Thymian	1 Stiel Majoran
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kaninchenkeule:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Keulen waschen, trocken tupfen, entbeinen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knochen herauslösen und das Kaninchen von innen mit Senf einreiben. Langostinos waschen, trocken tupfen und auf die eingeriebene Fläche des Kaninchens legen. Langostino in dem Kaninchenfleisch einrollen und mit Spießen befestigen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kaninchenrolle darin ca. 8 Minuten rundum anbraten. Estragon, Thymian und Majoran abrausen, trockenwedeln, klein schneiden und hinzufügen. Mit Wein ablöschen und im Backofen ca. 12 Minuten schmoren lassen.

Herausnehmen, schräg in 2 Teile schneiden und das Bratfett darüber geben.

Für das Ratatouille:

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. Aubergine waschen, trocken tupfen und Schale abziehen. Zucchini und Paprika waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin Schalotte, Knoblauch, Auberginenschale, Zucchini und Paprika braten. Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. Estragon, Thymian und Majoran abrausen, trockenwedeln, klein schneiden und hinzufügen. Dosentomaten hinzugeben, mit Sahne und Wein ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiter schmoren lassen.

Die Kaninchen mit Langostino-Füllung und Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothea Bohde am 31. August 2017