

Iberische Kaninchen-Pfanne mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Kaninchenpfanne:

1 kg ganzes, zerlegtes Kaninchen	150 g grüne Spitzpaprika	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
2 große Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	2 rote Chilischoten
150 ml Cognac	1 TL Tomatenmark	3 Lorbeerblätter
Mehl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	25 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie

Für die Kaninchenpfanne:

Das Kaninchen abwaschen, trockentupfen und in Stücke schneiden.

Stücke, Leber und Nieren salzen, pfeffern und mehlieren. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Kaninchenfleisch von allen Seiten braun braten. Danach aus der Pfanne nehmen. Paprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. In kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in der Kaninchen-Pfanne andünsten. Chili abwaschen.

Lorbeer, Chili im Ganzen und Tomatenmark mit in Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchen zurück in die Pfanne geben, alles zusammen stark erhitzen und dann mit Cognac flambieren. Ca. 200 ml Wasser hinzugehen und mit geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, abwaschen und in kochendem Salzwasser garen.

Kurz ausdampfen lassen. Butter und Milch dazugeben und Kartoffeln mit einem Rührgerät zu Brei mixen. Mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken und nochmals aufmixen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken.

Kurz vor Servieren über den Kartoffelpüree streuen.

Dana Schädle am 01. August 2022