

# Geschmorte Kaninchen mit Artischocken und Champignons

## Für 4 Personen

2 Kaninchenschultern	2 Kaninchenkeulen	Salz, Pfeffer
3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Stange Staudensellerie
1/8 l Olivenöl	40 g Butter	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 TL Tomatenmark	1/4 l Weißwein
500 ml Geflügelfond	8 kleine Artischocken mit Stiel	10 Kirschtomaten
1 Champignons	1 Bund Basilikum	

## Für die Cremolata:

1 Bund Blattpetersilie	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone (unbehandelt)
Olivenöl		

Die Keulen vom unteren Knochen befreien und die Schultern vom Gelenkknochen befreien, waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch schälen und grob schneiden. Staudensellerie putzen und in grobe Stücke schneiden. Etwas Olivenöl und 2 EL Butter in einem großen Schmortopf erhitzen und die Kaninchenteile bei mittlerer Hitze gleichmäßig anbraten. Ein Zweig Rosmarin und Thymian, sowie Knoblauchzehen, Schalotten und in Staudensellerie zugeben und kurz mit anbraten. Etwas Tomatenmark hinzugeben und mit dem Weißwein und dem Geflügelfond ablöschen und bei geschlossenem Topf bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten schmoren lassen, dabei immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Die Artischocken von den Blättern befreien, die Kirschtomaten kurz überbrühen und häuten und die Champignons waschen und halbieren. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Artischocken und die Champignons mit einem Zweig Rosmarin anbraten und bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen. Basilikum fein schneiden. Die Kirschtomaten und Basilikum zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuerst die Kaninchenschultern und später die Keulen heraus nehmen und im Ofen warm stellen. Den Kaninchenfond, passieren um die Hälfte einreduzieren, abschmecken und mit 2 EL Butter binden. Für die Cremolata, die Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken, den Knoblauch schälen und zerdrücken. Die Schale der Zitrone in feine Würfel schneiden. Alles mit Olivenöl vermengen. Die Kaninchenteile mit dem Gemüse und dem Fond anrichten und etwa einen halben Kaffeelöffel Cremolata über das Kaninchen gießen.

Karlheinz Hauser Montag, 06. April 2009