

Kaninchen mit Zitrone und Schwarzkümmel geschmort

Für 4 Personen

1 Fenchelknolle	300 g festk. Kartoffeln	80 g Kirschtomaten
4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	4 Kaninchenkeulen
Salz	5 EL Olivenöl	Pfeffer
1 EL Schwarzkümmel, gemahlen	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
$\frac{1}{2}$ eingelegte Zitrone	100 ml Rinderbrühe	100ml Rotwein
50 g Schafsjoghurt		

Die Fenchelknolle waschen, das Fenchelgrün beiseite stellen. Fenchel in Spalten schneiden. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Schalotten und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Kaninchenkeulen salzen und in einem Schmortopf mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten, anschließend aus dem Bräter nehmen. Darin mit 1 EL Olivenöl die Schalotten- und die Knoblauchscheiben goldbraun anschwitzen. Die Kartoffelscheiben, die Kirschtomaten und die Fenchelspalten zugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Kaninchenkeulen mit dem Schwarzkümmel würzen und auf das Gemüse legen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln, zupfen und zugeben. Die eingelegte Zitrone würfeln und ebenfalls zugeben. Rinderbrühe und Rotwein angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten schmoren (ohne Deckel). Die Kaninchenkeulen herausnehmen und evtl. den Bratenfond einkochen. Bratenfond mit 2 EL Olivenöl emulgieren. Das Gemüse auf den vorgewärmten Tellern anrichten und die Kaninchenkeule anlegen. Den Bratenfond angießen. Mit dem Fenchelgrün und dem Schafsjoghurt garnieren.

Michael Kempf am 17. Mai 2013