

# Geschmorte Kaninchen-Keulen, Frühling-Gemüse, Polenta

## Für 2 Personen

### Für die Kaninchenkeulen:

1 Knoblauchzehe	150 ml Apfelsaft	150 ml trockener Weißwein
1 Zweig Thymian	2 Lorbeerblätter	1 TL weiße Pfefferkörner
1 Msp. Piment	4 Kaninchenkeulen	2 Schalotten
Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz	200 g Crème double
2 EL Korinthen		

### Für das Gemüse:

1-2 Kohlrabi	2 Karotten	1-2 EL Butter
1 TL Zucker	70 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Muskat

### Für die Polenta:

1 Schalotte	1 EL Butterschmalz	ca. 500 ml Fleischbrühe
150 g grober Maisgrieß	50 g Parmesan	

Für die Kaninchenkeulen:

Die Knoblauchzehe schälen, andrücken und mit Apfelsaft, Weißwein, Thymian, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Piment zu einer Marinade mischen. Kaninchenkeulen in eine Auflaufform geben und mit der Marinade begießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden gekühlt ziehen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Die Keulen aus der Marinade nehmen, abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit Butterschmalz rundherum goldbraun braten. Schalotten zugeben und mit anbraten. Die Marinade durch ein Sieb passieren und dann die Keulen mit soviel Marinade ablöschen, dass sie zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind. Thymianzweig und Knoblauch aus der Marinade ebenfalls zugeben. Zugedeckt die Keulen bei milder Hitze ca. 35 Minuten weich schmoren, dabei immer mal wieder die Keulen wenden.

Für das Gemüse:

In der Zwischenzeit vom Kohlrabi die feinen zarten Blättchen beiseite legen. Kohlrabi und Karotten waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Butter erhitzen Kohlrabi -und Karottenscheiben zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Die feinen Kohlrabiblätter abspülen trocken schütteln und fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat das Gemüse abschmecken und mit gehackten Kohlrabiblättern bestreuen. Die geschmorten Keulen und den Thymianzweig aus dem Topf nehmen, unter den Bratensatz Crème double rühren und etwas einkochen lassen. Die Korinthen unter die Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchenkeulen wieder einlegen.

Für die Polenta:

Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Schalotte anschwitzen. Die Brühe angießen. Wenn die Brühe kocht, den Maisgrieß langsam unter Rühren mit einem Kochlöffel einrieseln lassen und bei milder Hitze ausquellen lassen. Parmesan fein reiben und unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaninchenkeulen mit der Sauce anrichten, Gemüse und Polenta dazu reichen.

Vincent Klink am 10. April 2014