

# Kaninchen-Keule mit Zwiebel-Lauch-Gemüse und Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Kaninchenkeulen	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	50 ml Wermut
1 Lorbeerblatt	2 Wachholderbeeren	5 Pfefferkörner, weiß
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	800 ml Gemüsefond
etwas Salz, Pfeffer	5 kleine Kartoffeln	500 g Pflanzenfett
1 weiße Zwiebel	1 Stange junger Lauch	10 dunkle Oliven

Kaninchenkeulen auslösen und parieren. Abschnitte und Knochen für die Sauce aufheben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Kaninchenknochen und -abschnitte in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben mit Weißwein und Wermut ablöschen, die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, 1 Zweig Thymian und 1 Zweig Rosmarin zugeben, mit 700 ml Gemüsefond auffüllen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Dann passieren, die Sauce im Topf noch etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kaninchenkeulen in einem Bräter mit restlichem Olivenöl anschwitzen und mit feingeschnittenem Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Oliven zugeben und ca. 10 Minuten im Ofen garen.

Die Kartoffeln gut waschen, in feine Scheiben schneiden, kurz in kaltes Wasser legen. Dann herausnehmen und gut trocken tupfen. In einem Topf mit heißem Pflanzenfett die Kartoffelscheiben portionsweise knusprig ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und würzen.

Für das Zwiebel-Lauch-Gemüse die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.

Lauch waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebelspalten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, restlichen Gemüsefond zugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und bissfest garen. Lauchringe zu den Zwiebelspalten geben, kurz mit andünsten und abschmecken.

Gemüse auf dem Teller verteilen, Kaninchenkeulen in das Gemüsebeet setzen, Oliven zugeben und mit Kartoffelchips und Sauce vollenden.

Jörg Sackmann am 14. April 2015