

Geschmorte Kaninchen-Keulen zu Knödel-Salat

Für 2 Personen

Für den Semmelknödelsalat:

1 kleine Zwiebel	2 Scheiben geräucherter Speck	ca. 3 EL Sonnenblumenöl
2-3 Semmelknödel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Schnittlauchhalme
2 EL Essig	Pfeffer, Salz	2 Kaninchenkeulen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{4}$ l Apfelsaft	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
150 ml Geflügelbrühe	100 g Sahne	ca. 1 EL Mehl

Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebel im heißen Öl anbraten und danach in eine Salatschüssel geben.

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden. Etwas Sonnenblumenöl ins Bratfett der Pfanne geben. Die Knödelscheiben darin anbraten. Unter die Speck-Zwiebel-Mischung mischen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein hacken bzw. schneiden. Kräuter, Essig und Rest Sonnenblumenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Vinaigrette über die Knödelscheiben träufeln, vermischen und ziehen lassen.

Keulen kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in grobe Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin goldbraun anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Keulen bei mittlerer Hitze im Bratfett vom beiden Seiten goldbraun anbraten. Nach und nach jeweils etwas Apfelsaft angießen und jeweils etwas einkochen lassen. Kaninchenkeulen mit Thymian, Lorbeer, Pfeffer und Salz würzen. Fond angießen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten saft schmoren.

Kaninchen aus dem Fond nehmen und warm stellen. Sahne und Mehl glatt verrühren. Unter den Fond rühren und unter Rühren aufkochen. Fond und Gemüsezutaten nach Belieben pürieren, dafür zuvor Lorbeer und Thymian entfernen. Fond würzig abschmecken, Keulen wieder einlegen und kurz erhitzen.

Knödelsalat, Kaninchenkeulen und Sauce anrichten.

Vincent Klink am 18. August 2016