

Mediterraner Salat mit geschmortem Kaninchen

Für 4 Personen:

Für die Kaninchenkeulen:

1 Zwiebel	1 Möhre	300 g Knollensellerie
250 g Staudensellerie	4 Kaninchenkeulen	Salz
Pfeffer	2 EL Speiseöl	1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein	250 ml Geflügelfond	2 Lorbeerblätter
1 TL gestoßener weißer Pfeffer		

Für den Salat:

200 g Orecchiette-Nudeln	8 kleine Tomaten	200 g Staudensellerie
20 Kalamata-Oliven	4 gegarte Artischockenherzen	2 EL Kapernäpfel
4 EL Olivenöl	2 EL heller Balsamico-Essig	Salz, Pfeffer
Chilipulver	150 g Rucola	

Zwiebel, Möhre, Sellerie und Staudensellerie putzen, bzw. schälen und in grobe Würfel schneiden.

Kaninchenkeulen kalt waschen, trocken reiben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Öl in einem Schmortopf erhitzen, die Keulen darin von beiden Seiten anbraten.

Keulen aus dem Topf nehmen, kurz beiseite stellen.

Etwas Öl in dem Topf erhitzen, Zwiebel und Gemüsestücke darin kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark einrühren und leicht karamellisieren lassen. Nun mit dem Wein ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen lassen.

Die Keulen wieder zugeben, mit Fond aufgießen. Lorbeer und Pfeffer zugeben. Zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze 1-1,5 Stunden schmoren.

Inzwischen für den Salat in einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Orecchiette-Nudeln darin bissfest kochen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

Tomaten und Staudensellerie waschen. Tomaten vierteln und den Staudensellerie in feine Streifen schneiden. Artischockenherzen ebenfalls vierteln. Die Kapernäpfel halbieren und mit den gesamten vorbereiteten Salatzutaten vorsichtig vermengen. Die gekochte Pasta zugeben.

Den Salat mit etwas Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken.

Die gegarten Kaninchenkeulen mit einer Fleischgabel aus dem Fond „stechen“ und etwas abkühlen lassen.

Den Bratenfond fein passieren und kräftig einkochen.

Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern

Das Fleisch von den Keulen lösen, in nicht zu kleine Stücke zupfen und im eingekochten Fond kurz ziehen lassen.

Kaninchenfleisch und Gemüse-Nudel-Mischung vermengen und in tiefen Tellern oder Schalen (Bowls) anrichten.

Rucola mit wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und auf die Schalen verteilen. Jeweils etwas Schmorjus überträufeln und servieren.

Karlheinz Hauser am 27. Juni 2017