

Kaninchen-Rücken auf Zitronen-Confit

Für 4 Personen

Kaninchenrücken:

2 – 3 Stück Kaninchenrücken	5 g Zitronenconfit	3 Zehen Knoblauch
2 Zweige Thymian	60 g Butter	10 g Senf, körnig
10 g Senf, mit Majoran	2 Zwiebeln	Kalbsjus
Salz	Meersalz	Pfeffer

Nudeln:

1 kg Hartweizengrieß	10 Eier	Parmesan
Majoran		

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Kaninchenrücken:

Kaninchenrücken vom Knochen lösen und ausweiden. Die Bauchlappen abschneiden, weit einschneiden und einen Knoten in die so entstehenden zwei Lappenstreifen machen. In einen Topf 20 Gramm Butter und etwas Kalbsjus geben, reduzieren lassen, die Fleischknoten dazugeben, dort schmoren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 30 Gramm Butter in der Pfanne vorsichtig erhitzen. Achtung, nicht braun werden lassen. Zwiebeln hacken, Knoblauch nur anquetschen und in die Pfanne zur Butter dazugeben. Aufschäumen lassen. Kaninchenrücken mit Meersalz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenconfit einreiben und in der Pfanne scharf anbraten. Den Kaninchenrücken herausnehmen. Senf und Thymian in die Pfanne geben. Aus dem Sud eine Soße herstellen. Restliche Butter hinzufügen. Den Kaninchenrücken für zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Anschließend auf ein Küchenrost legen und einige Minuten ruhen lassen.

Nudeln:

Hartweizengrieß und Eier gut mischen und eine Stunde stehen lassen. Teig ausrollen und in die gewünschte Nudelform schneiden. Die Nudeln circa zwei Minuten bissfest kochen. Kaninchenrücken mit den Nudeln und der Soße anrichten. Parmesan darüber streuen und mit Majoran garnieren.

Tipp:

Zitronenconfit selber herstellen: Von einer Zitrone die Enden abschneiden, oben und unten ein Kreuz rein schneiden. Einen Mix aus zwei Drittel Salz und einem Drittel Zucker in ein Glas mit Deckel geben. Die Zitrone einkochen lassen, als würde man Marmelade einkochen. Die Zitrone in das Glas geben und alles so aufbewahren, dass es eine Woche normal steht und die nächste Woche auf den Kopf.

Lea Linster am 05. Dezember 2008