

# Geschmortes Kaninchen in Senf-Soße mit Backpflaumen

Für 4 Personen

## Geschmortes Kaninchen:

|                            |                          |                         |
|----------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 0,5 Zitrone                | 1 Kaninchen, ca. 1,6 kg  | 4 – 6 EL Dijon-Senf     |
| 4 Schalotten               | 250 g Champignons, braun | 0,1 l Weißwein, trocken |
| 0,5 l Geflügelbrühe        | 200 g Crème-fraîche      | 4 Zweige Thymian        |
| 8 Backpflaumen, ohne Stein | 2 EL Senf, grob          | Öl                      |
| Butter                     | Pfeffer, schwarz         | Salz                    |

## Bandnudeln:

|                         |                    |                  |
|-------------------------|--------------------|------------------|
| 500 g Bandnudeln, breit | 150 – 200 g Butter | 200 g Brotbrösel |
| Salz                    |                    |                  |

## Salat:

|             |                     |                     |
|-------------|---------------------|---------------------|
| 0,5 Zitrone | 1 Kopf Escarolsalat | 200 g Crème-fraîche |
| Salz        | Pfeffer             |                     |

### Geschmortes Kaninchen:

Das Kaninchen in achte Teile zerlegen. Salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. In Butter und Öl im Schnellkochtopf anbraten. Die Schalotten und Champignons zufügen und mit Weißwein ablöschen. Die Brühe zugeben und Crème-fraîche einrühren. Thymian und Backpflaumen zufügen, aufkochen lassen, den Schnellkochtopf verschließen und das Kaninchen 14 bis 20 Minuten garen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den groben Senf in die Soße einmischen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

### Bandnudeln:

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Die Brösel in der Butter bräunen und über die Nudeln geben.

### Salat:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Escarolsalat waschen und putzen, mit Crème-fraîche, Salz, Pfeffer und Zitronensaft anmachen.

### Tipp:

Wer sicher gehen will, dass die Backpflaumen nicht zu weich werden, kann sie auch separat in Brühe aufkochen und später zur Soße geben.

Kolja Kleeberg am 22. Januar 2010