

Kaninchen-Ragout mit Lagerfeuer-Kartoffeln

Für 4 Personen für das Ragout:

1 mittelgroßes Kaninchen	Olivenöl	Tomatenmark
Tomaten	Zwiebeln	Sellerie
Weißwein	Rosmarin	Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

4 sehr große Kartoffeln	Meersalz
-------------------------	----------

Außerdem:

Sauerrahm	Preiselbeeren
-----------	---------------

Die Kartoffeln gut abscrubben und mit grobem Meersalz in Alufolie wickeln.

Ca. 45 Minuten in der Glut des Lagerfeuers garen.

Das Kaninchen an den Gelenken zerteilen. Den Rumpf in gleich große Stücke teilen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenteile darin scharf anbraten. Mit Rosmarin, Thymian, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Sellerie schälen, in 1x1cm große Würfel schneiden und zum Kaninchen mit in die Pfanne geben. Noch einmal mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Tomaten vierteln und den Strunk entfernen. Tomatenmark hinzugeben und ganz zum Schluß kurz die Tomaten mitbraten.

Kaninchen und Gemüse mit dem Wein ablöschen und alles ca. 45 Minuten im Sud bei geringer Hitze köcheln lassen. Kräuter, die sich dabei grau verfärben, immer wieder durch frische Kräuter ersetzen. Zum Schluß nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten das Ragout in tiefen Tellern verteilen und mit Sauerrahm, Preiselbeeren und gehackten Kräutern servieren.

Sören Anders am 08. August 2013