



Kaninchenschenkel an Kaninchenleber-Sauce

Die Kaninchenleber ist von feinem Geschmack, sie schmeckt zwar ganz kurz gebraten ausgezeichnet, sie kann auch, zusammen mit Zwiebel, zu einer delikaten Sauce verarbeitet werden, die ausgezeichnet zu gebratenen und saftigen Kaninchenschenkeln passt, dazu wird die Leber mit Zwiebel käftig angebraten, sie wird dabei etwas zäh, aber entwickelt dabei auch viel Geschmack und ist so eine gute Grundlage für die Sauce. Die Leber wird püriert, da spielt die Zähigkeit keine Rolle, der Geschmack ist wichtiger. Aus dem Leberpüree wird mit Weisswein, frischem Rosmarin und einem Lorbeerblatt die Sauce zubereitet.

Zutaten

1 Kaninchenschenkel, ca. 300g
1 Kaninchenleber, ca. 80g
1 Zwiebel, ca 40g
1 Zweig frischer Rosmarin
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe
1,5dl Weisswein
1Tl Dijon-Senf
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kaninchenschenkel ringsum salzen und pfeffern und mit wenig Senf einreiben. Etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch hacken und die Leber klein würfeln. Zusammen in Bratbutter kräftig anrösten, dabei häufig wenden. Mit Weisswein ablöschen, kurz köcheln lassen. In ein hohes Gefäss geben und fein pürieren. Leicht salzen und pfeffern.

Pfanne auswaschen. Kaninchenschenkel in Bratbutter anbraten. Sauce dazugießen, Lorbeerblatt und Rosmarinzwig in die Sauce legen und den Schenkel zugedeckt 35 Minuten leicht köchelnd schmoren. Sauce zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.





