



Kaninchenschlegel an Senf-Rahmsauce

Zwiebel, Knoblauch und Rübli sind das Fundament der pffigen Senfsauce, dazu kommen frische Kräuter, Rosmarin und Thymian, und ein Lorbeerblatt. Noilly Prat, der trockene Wermut aus Südfrankreich, gibt der Sauce einen runden Geschmack und schliesslich gibt der Senf, zusammen mit etwas Honig, der Sauce Pepp und den letzten Schliff.

Die Schlegel sind nebst den sehr kleinen Filets die saftigsten und zartesten Stücke vom Kaninchen. Das Gericht kann auch mit Rückenstücken und den Vorderläufen zubereitet werden, muss dann aber 1 1/2 bis 2 Stunden geschmort werden.

Zutaten (2 Portionen)

2	Kaninchenschlegel
40g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
50g	Rübli
1	Zweig frischer Rosmarin
2-3	Zweige frischer Thymian
1	Lorbeerblatt
1dl	Hühnerbouillon
5cl	Noilly Prat
1Tl	Mehl
1El	Dijon-Senf
1Tl	Honig
1dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kaninchenschlegel rundum salzen und pfeffern.

Zwiebel und Knoblauch hacken, Rübli möglichst klein würfeln.

Kaninchenschlegel in Bratbutter beidseitig anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Ev. nochmals etwas Bratbutter zugeben, die Zwiebel, Rübli und den Knoblauch ca. 5 Minuten darin dünsten. Bouillon und Noilly Prat zugießen. Senf, Honig, Rosmarin- und Thymianzweige und das Lorbeerblatt zugeben. Mehl in wenig Wasser auflösen und zugeben. Sauce mit dem Schwingbesen gut verrühren.

Kaninchenschlegel in die Sauce legen, einen Deckel aufsetzen und 50 Minuten leicht köchelnd schmoren lassen. Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen, damit die Sauce etwas einkocht.

Schlegel aus der Sauce nehmen, Rahm zugießen und verrühren. Mit Pfeffer und ev. Senf abschmecken (Sauce nochmals verquirlen). Sauce kurz und kräftig aufkochen, Temperatur wieder reduzieren und die Kaninchenschlegel für weitere 10 Minuten in die leicht köchelnde Sauce legen.

Kaninchenschlegel mit reichlich Sauce anrichten.









