

Kaninchen nach mediterraner Art

Kategorie: Geflügel
Rezept Nr.: 90
Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Artischocken	4 Stück	klein
Aubergine	1 Stück	klein
Basilikum	1 Bund	
Kaninchen	1500 Gramm	
Knoblauchzehen	2 Stück	
Oliveöl	0	
Thymian	0	
Tapenade	0	
Tomaten	4 Stück	
Zucchini	1 Stück	groß
Zwiebel	1 Stück	

Zubereitung

1. Das Kaninchen in seine Brat- und Schmorteile zerlegen. Die Keulen und der Rücken werden ausgelöst und die Schmorteile in kleine Stücke geschnitten.
2. Die Gemüse putzen. Zwiebel und Knoblauch kleinhacken, die Tomaten häuten und entkernen, die Auberginen der Länge nach in feine Scheiben schneiden und den Zucchini in feine Stifte schneiden. Die Artischockenböden auslösen und kurz in Salzwasser, das mit Zitrone versetzt ist, knackig garen.
3. In einer Sauteuse 6 cl Oliveöl erhitzen und das Ragoutfleisch zusammen mit den Knochen anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und 2-3 Min. mitrösten. Etwas Wasser oder Weißwein angießen und ca. 30 - 40 Min. köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit etwas Flüssigkeit zugeben, wenn es nötig ist.
4. Die Keulen und den Rücken in eine Pfanne geben, mit etwas Oliveöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 Grad 7 - 10 Min. saftig braten.
5. Währenddessen die Tomaten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und pfeffern und salzen. Mit einem Basilikumblatt und anschließend mit einer Auberginenscheibe umwickeln. Die restlichen Tomatenabschnitte zum Ragout geben. Die Auberginenrollen werden mit Mehl bestäubt und in Oliveöl ausgebraten. Das gleiche mit den Artischockenböden und den Zucchiniastreifen machen.
6. Nach der Garzeit die Knochen aus dem Ragout entfernen, abschmecken, etwas Tapenade und die restlichen gehackten Basilikumblätter zufügen und das Ragout auf den Tellern anrichten. Die in Scheiben geschnittenen Bratteile auf dem Ragout anrichten und die Gemüse zugeben. Etwas Sauce über das Fleisch geben.