

Gebratenes Kaninchen

Ein besonderes Rezept für geübte Köche: Gebratenes Kaninchen mit feinem Erdäpfelpüree.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

1.5 kg	Kaninchen
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
2 EL	Mehl
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Karotte
120 g	Sellerieknollen
6 Zweige	Rosmarin
1 Stiel	Salbei
1 Zweig	Thymian
2 EL	Butter
150 ml	Weißwein (trockenen)
3 Stk.	Wacholderbeeren
1 Stk.	Lorbeerblatt
3 Stk.	Pimentkörner
250 ml	Geflügelfond

600 g	Kartoffeln (mehlige)
50 g	Oliven (aus dem Glas)
150 ml	Milch
3 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für das gebratene Kaninchen zuerst das Fleisch vorbereiten: Kaninchen mit kaltem Wasser gut abwaschen und trockentupfen. Anschließend zerlegen, mit Pfeffer und Salz würzen. Ein wenig Mehl darüberstäuben.
2. Schalotten und Knoblauchzehen pellen und hacken. Sellerie und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Salbei, Thymian und Rosmarin waschen und trocknen, Blätter bzw. Nadeln abzupfen und hacken. Einige ganze Rosmarinzwige für die Dekoration aufheben.
3. Einen Bräter auf dem Herd platzieren und die Butter darin bei mittlerer Temperatur schmelzen. Nun die Kaninchenteile von allen Seiten anbraten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe bekommen. Aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen. Die vorbereiteten Gemüsewürfel in den Bräter geben und im Bratensatz einige Minuten anrösten.
4. Das Fleisch wieder in den Bräter geben, mit Weißwein ablöschen. Gehackte Kräuter einrühren. In einen Teefilterbeutel das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und Pimentkörner geben. Den Beutel zubinden und mit in den Bräter geben. Etwas Geflügelfond aufgießen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Deckel aufsetzen und alles um die 65 Minuten bei mittlerer Temperatur schmoren lassen. Zwischendurch Geflügelfond nachgießen.
5. Unterdessen das Erdäpfelpüree zubereiten: Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Erdäpfel in das kochende Wasser geben und rund 25 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit die Oliven in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend in schmale Scheiben schneiden. Einige ganze Oliven für die Dekoration aufheben.
6. Nach der Garzeit die Erdäpfel abgießen und pellen, durch die Presse drücken. Milch erwärmen und mit dem Olivenöl unterrühren. Gut durchrühren, bis das Püree schön cremig ist. Dann die geschnittenen Oliven unterziehen, pfeffern und salzen. Nach Geschmack zusätzlich mit Muskat würzen.
7. Den Teefilterbeutel aus dem Bräter nehmen. Die fertig gegarten Kaninchenteile mit dem Gemüse in einer angewärmten Servierschale (oder auf einer Platte) anrichten. Mit Rosmarinzwigen und ganzen Oliven dekorieren. Das Erdäpfelpüree dazu servieren.

Tipp

Das gebratene Kaninchen mit feinem Erdäpfelpüree kann man noch mit einem grünen Salat ergänzen.