

KANINCHEN MIT CRÉMIGER SENFSAUCE

KANINCHEN MIT CRÉMIGER SENFSAUCE

In Straßburg hatte ich diese leckere Kaninchenkeule mit der wunderbaren Senfsauce. Dazu Tagliatelle, was als Beilage für dieses Gericht nicht meine erste Wahl wäre und deshalb auch kurzerhand durch Kartoffeln ersetzt wurde. Auch die Keule war keine Keule, sondern ein zart geschmorter Kaninchenrücken. Dazu habe ich aus Salbei, Zwiebel, Knoblauch, süßem Senf und Sahne eine unglaublich leckere Sauce gezaubert.



Zutaten für 2 Personen:

1 Kaninchenrücken (mit Knochen und Nieren, ca. 400g)

Pfeffer & Salz

etwas Öl

2 EL mittelscharfer Senf

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

6 Salbeiblätter

400ml Gemüsebrühe

2 EL süßer, grobkörniger Senf

80g Schlagsahne

1-2 TL Mehl

6 kleine Kartoffeln

Für den Salat:

1 Salatherz

1/3 Salatgurke

1 Hand voll Radieschen

2 EL Steinpilzöl

1 EL Kräuter Balsamico

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich reibe den Kaninchenrücken rundherum mit Pfeffer und Salz ein und brate ihn zusammen mit dem Knoblauch, der geviertelten Zwiebel und dem klein geschnittenen Salbei in etwas Rapsöl von allen Seiten an. Ich habe noch zwei Kaninchenrücken ohne Fleisch an den Knochen, das ist nämlich an den Spießen gelandet. Die dürfen mit schmoren und fleißig Aroma abgeben.



Gelegentlich wenden und mit der Zange so ausrichten, dass am Ende wirklich alle Seiten angebraten sind.



Dann pinsel ich den Braten von außen und von Innen mit dem mittelscharfen Senf ein.



Die Brühe dazu gießen. So darf das Ganze im geschlossenen Topf für 50 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen. Ich übergieße den Braten 2-3 mal mit dem Bratenfond. Es duftet wirklich sehr lecker und aromatisch.

Nach 20 Minuten gebe ich die gewaschenen und halbierten Kartoffeln in eine kleine Auflaufform. Mit Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kartoffeln kommen oben in den Ofen, der Braten wandert nach unten.

Zwischenzeitlich bereite ich den Salat vor.

Den fertigen Braten aus dem Ofen holen und das Kaninchen kurz ruhen lassen.



Die Nieren, das Gemüse und den Bratenfond mit dem Stabmixer zu einer Sauce pürieren. Senf und Sahne einrühren und nochmal aufmixen. Mit 1-2 TL Mehl abbinden. Gut umrühren und noch 2 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Braten in der Mitte an der Wirbelsäule entlang durchschneiden. Die Wirbelsäule selbst und wenn möglich auch die Rippenknochen direkt entfernen.

Den Salat mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz abschmecken.

Salat, Kartoffeln und Fleisch auf dem Teller platzieren...



... und die leckere Sauce darüber geben.

Bon appetit!

