

KANINCHEN MIT SPECK UND ZITRONE – DAZU BRUSCHETTA

KANINCHEN MIT SPECK UND ZITRONE – DAZU BRUSCHETTA

Seit langer Zeit stand Kaninchen auf der „to-cook“ Liste, letztes Wochenende war es endlich soweit. Inspiriert von einem Jamie Oliver Rezept habe ich mich ans Werk gemacht, bei der Umsetzung von diesem Kaninchen mit Speck und Zitrone habe ich dann aber doch noch einiges abgewandelt. Wie auch immer, das Ergebnis war ein wunderbar zartes Stück Fleisch! Dazu Bruschetta aus selbstgebackenem Brot und ein zitroniger Dip.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Kaninchenkeulen

8 Streifen Bacon

5 Zweige Rosmarin

2 TL Senfkörner

2 TL Koriandersamen

1 Prise Muskat

3 getrocknete Chilischoten

4-5 Zweige Oregano

1/2 TL Piment

1 Zitrone

Pfeffer & Salz (hier Orangen-Salz)

Olivenöl

2 EL Honig

6-10 Knoblauchzehen (je nach Geschmack, hier 10)

Für das Bruschetta:

4 Scheiben Brot

3 Tomaten

1/4 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

5 Basilikumblätter

Pfeffer & Salz

2 EL Olivenöl

2 EL Butter

ZUBEREITUNG:

Zu Beginn dürfen die Kaninchenstücke eine Stunde marinieren. Vorher werden im Mörser die Senfkörner und Koriandersamen zerstoßen. Das Fleisch wird rundherum damit eingerieben. Dann lege ich die Kaninchenkeulen mit den Baconstreifen, Rosmarinzweigen, Olivenöl, Pfeffer, Salz, dem in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch, der geviertelten Zitrone und den Oreganoblättern in den Bräter in dem sie später auch schmoren dürfen. Die getrockneten Chilis werden darüber zerbröseln. Abgedeckt eine Stunde marinieren lassen.



Nach dieser Stunde hole ich Keulen und Bacon zusammen mit etwas Rosmarin aus dem Bräter und brate sie in der Pfanne 4-5 Minuten rundherum an.



Damit der Speck nicht verbrennt hole ich Speck und Rosmarin aus der Pfanne (beides kommt zurück in den Bräter) und wende die Keulen noch ungefähr 3-4 Minuten bis sie leicht gold-braun werden.



Dann die Keulen zusammen mit dem angerösteten Gewürzen wieder in den Bräter geben. Alles ordentlich durchmischen, einen Schluck Wasser dazugeben und bei 180°C in den Backofen stellen.



Jetzt die Bruschetta vorbereiten. Die Tomaten in Würfel schneiden und in ein feines Sieb geben. Kräftig salzen und auf ein Schüsselchen stellen. In den nächsten 10-15 Minuten immer wieder umrühren. Das Salz entzieht den Tomaten jetzt jede Menge überschüssiges Wasser. Dadurch wird der Geschmack intensiver und (was noch wichtiger ist) sie weichen das Brot nicht auf! Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und ebenfalls in das Sieb geben. Mit Pfeffer und bei Bedarf noch etwas Salz abschmecken.

Die Brotscheiben im Ofen auf ein Rost legen und ein paar Minuten leicht anrösten. Aufpassen, dass es nicht zu trocken wird.

Den Tomaten-Zwiebel-Knoblauch-Mix in eine Schüssel oder einen tiefen Teller geben und das Olivenöl dazugeben. Das Basilikum klein hacken und untermengen. Abschmecken und kurz vor dem Servieren auf die Brotscheiben verteilen.

Wenn das Kaninchen die Stunde im Ofen war drücke ich mit der Fleischzange die Zitronen über dem Bräter aus, die Schale kann jetzt weg. Dann gieße ich vorsichtig den Bratensaft in ein kleines Schälchen. Der wird so wie er ist mit auf den Tisch gestellt. Jetzt gebe ich über jede Keule 1 EL Honig und stelle den Bräter nochmal für 10 Minuten in den Ofen.

Die Bruschetta fertig anrichten und zusammen mit den Kaninchenkeulen, Speck und einigen Knoblauchscheiben servieren. Dazu die Sauce und (wer möchte) noch einen Dip auf den Tisch stellen (den braucht man aber eigentlich nicht wirklich). Mit einem schönen Glas trockenem Rotwein genießen...

Guten Appetit!