

Kaninchen mit Bärlauch und Moscato



Zutaten

Für 4 Personen

4 grosse Knoblauchzehen
Rosmarin
1,2 kg Kaninchen, in Stücke zerlegt
6 EL Olivenöl
100 g Rohschinken
700 g kleine festkochende Kartoffeln, z.
B. Patatli
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
4 dl alkoholfreier Moscato, z. B. Sélection
Moscato
40 g frischer Bärlauch
200 g Crème fraîche
1 EL Maisstärke

Knoblauch hacken. Von der Hälfte des Rosmarins Nadeln abzupfen und fein hacken. Rest beiseitestellen. Kaninchen kalt abspülen und trocken tupfen. Mit gehacktem Rosmarin, Knoblauch und der Hälfte des Öls einreiben. Zugedeckt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur marinieren.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Kaninchenteile mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Olivenöl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Kaninchenteile nacheinander rundum goldbraun anbraten. In einen grossen Bräter geben.

Rohschinken in feine Streifen schneiden. In derselben Bratpfanne anbraten. Beiseitegestelltes Rosmarin zugeben und kurz mitbraten. Im Bräter verteilen. Bratensatz in der Pfanne mit Moscato und Bouillon ablöschen. Kurz etwas einköcheln lassen. In den Bräter geben. Kartoffeln mit Schale dazugeben. Zugedeckt in der Ofenmitte ca. 1 Stunde schmoren lassen

Bärlauch waschen und fein hacken. Nach Ende der Garzeit die Sauce in eine Pfanne abgiessen. Aufkochen. Kaninchenteile und Kartoffeln weitere 10 Minuten in der Ofenmitte goldbraun braten.

Crème fraîche und Maisstärke verrühren. Mit einem Schwingbesen in die Sauce rühren und ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sämig bindet. Wenig Bärlauch beiseitestellen. Bärlauch in die Sauce rühren. Kaninchen und Kartoffeln mit der Sauce anrichten. Mit beiseitegestelltem Bärlauch bestreuen.