

# Ligurisches Kaninchenragout



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,6–1,8 kg Kaninchen, in Stücke geschnitten  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
4 Zweige Rosmarin  
0.5 Bund Thymian  
2 Zweige Salbei  
0.5 Zitronen  
6 Knoblauchzehen  
50 g Pinienkerne  
4 Esslöffel Olivenöl  
2.5 dl trockener Weisswein  
3 Esslöffel kleine schwarze Oliven (am besten Taggiasca-Oliven)

Die Kaninchenstücke rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und mit dem Salbei sehr fein hacken. Die Schale der Zitrone dünn (ohne das Weisse) abschneiden und ebenfalls fein hacken. Den Knoblauch schälen und halbieren.

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Etwa 2 Esslöffel Kerne beiseitelegen, die restlichen Pinienkerne sehr fein hacken.

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

In einem Bräter oder in einer grossen Pfanne das Öl erhitzen. Die Kaninchenteile darin in mehreren Portionen rundherum schön braun anbraten und wieder herausnehmen.

Die Hitze in der Pfanne reduzieren und im Bratensatz die Kräuter, den Knoblauch und die gehackten Pinienkerne kurz andünsten. Den Wein dazugiessen, aufkochen, alles mit der Zitronenschale sowie etwas Salz und Pfeffer würzen und die Kaninchenteile wieder in die Pfanne geben. Nochmals aufkochen.

Das Kaninchen sofort zugedeckt im 150 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Stufe etwa 1 Stunde weich garen. Dabei zwischendurch einmal durchrühren und bei Bedarf noch etwas Wein oder Wasser nachgiessen.

Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und auf die Herdplatte stellen. Die Oliven untermischen und nur heiss werden lassen. Das Kaninchen mit den restlichen Pinienkernen bestreuen und sofort servieren.