

Gefüllter Kaninchenrollbraten nach Art des Hausherrn



Zubereitung

Für 4 Personen

Es empfiehlt sich, den Kaninchenbraten beim Metzger vorzubestellen, da er meistens nur aufs Wochenende und nicht immer auf Vorrat erhältlich ist. Für gute Esser bereitet man je nach Grösse des ausgelösten Kaninchens eventuell einen zweiten Braten zu.

1 Die Steinpilze 15 Minuten in lauwarmes Wasser einweichen.

2 Inzwischen reichlich Salzwasser aufkochen. Vom Wirz die grösseren und mittleren Blätter auslösen; das Innerste wird nicht verwendet (für eine Suppe oder Salat beiseitelegen). Die Wirzblätter im leicht kochenden Salzwasser 3–4 Minuten blanchieren. Sorgfältig herausheben und kurz kalt abschrecken. Auf einem Küchentuch trockentupfen.

3 Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen.

4 Die Steinpilze abschütten und leicht ausdrücken. Zusammen mit den Dörrtomaten und den Oliven grob hacken.

5 Den Kaninchenrollbraten auf der Arbeitsfläche auslegen. Auf der Innenseite mit den Wirzblättern belegen. Die Pilz-Tomaten-Oliven-Mischung darauf verteilen. Den Braten aufrollen und mit Küchenschnur binden.

6 Die Knoblauchzehen schälen, aber ganz belassen. Die Zwiebel ebenfalls schälen und vierteln. Alle Kräuter zu einem Strauss binden.

Zutaten

20 g Steinpilze, getrocknet

Salz

1 Wirz, klein, ca. 300 g schwer

20 g Dörrtomaten, in Öl eingelegt

40 g Oliven, entsteint

1 Kaninchenrollbraten, vom Metzger vorbereitet; etwa 350-450 g schwer

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

2 Zweige Salbei

2 Zweige Thymian

2 Zweige Rosmarin

3 Esslöffel Olivenöl

schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

1 dl Weisswein

1 Prise Cayennepfeffer

Zitronensaft, einige Tropfen

7 In einem Bräter oder Schmortopf das Olivenöl mit den Knoblauchzehen kräftig erhitzen. Den Kaninchenrollbraten mit Salz und Pfeffer würzen und rundum 2–3 Minuten anbraten. Dann die Zwiebel und den Kräuterstrauß beifügen und alles mit dem Weisswein ablöschen. Den Kaninchenrollbraten zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 1 Stunde schmoren lassen, dabei 2–3 Mal wenden.

8 Am Ende der Schmorzeit den Kaninchenrollbraten herausheben und warm stellen. Die verbliebene Flüssigkeit durch ein Sieb in eine kleine Pfanne giessen, dabei alles gut ausdrücken. Den Jus aufkochen und mit Salz, Cayennepfeffer sowie mit ganz wenig Zitronensaft abschmecken.

9 Den Braten in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Jus beträufeln. Dazu die Caponata nach Art der Hausfrau zusammen mit Bulgur servieren.

Was man vorbereiten kann

Der Kaninchenrollbraten kann ½ Tag im Voraus bis und mit Punkt 7 zubereitet werden. Er wird mit allen Zutaten in der Pfanne belassen. Kurz vor dem Essen alles aufkochen, eventuell nochmals etwas Flüssigkeit beifügen und den Braten während 20 Minuten auf kleinstem Feuer gut aufwärmen. Anschliessend das Gericht nach Rezept fertigstellen.