

Frisch gekocht
Dienstag, 20. September 2016



Rezept von Konstantin Filippou

Rustikal geschmortes Kaninchen mit Hilopites-Pasta

2 Stunden 15 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Kaninchen (Haut abgezogen, küchenfertig vorbereitet, mit Leber; in 8-10 Stücke geschnitten), Salz, Pfeffer, Olivenöl, 1 Gemüsezwiebel (fein gehackt), 2 Karotten (fein gehackt), 2 Stangen Sellerie (fein gehackt), 8 Knoblauchzehen (zerdrückt und gehackt), 3 EL Tomatenmark, 230 ml Weißwein; 2-3 Liter Wasser, 230 ml Tomatenpüree, 2 TL getrockneter Oregano, 4 große Zweige Thymian, 2 große Zweige Rosmarin, 4 Zimtstangen, 2 EL Rotweinessig, 2 EL Dijon-Senf; 400 g Hilopites-Pasta (oder Pappardelle).

Zubereitung

Die Kaninchenleber und den Rücken beiseite geben. Die restlichen Kaninchenteile leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin auf allen Seiten scharf zu goldbrauner Farbe anbraten. Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Knoblauch und Senf zugeben und in 3 bis 5 Minuten weichkochen.

Dann das Tomatenmark dazugeben und 1 Minute verrühren. Mit dem Essig und dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Tomatenpüree, Oregano, Zimt und Rosmarin zugeben und mit Wasser aufgießen und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren, den Topf zudecken und 2 bis 2 ½ Stunden leicht köcheln lassen, dabei gelegentlich den entstehenden Schaum abschöpfen. Bei Garende sollte das Fleisch förmlich vom Knochen fallen und die Sauce schon etwas eingedickt sein.

Die Kaninchenfilets auslösen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kaninchenfilets und die Leber einlegen. Mit einem Zweig Rosmarin beidseitig braten.

Die Pasta gemäß Packungsanleitung bissfest kochen, abgießen und in etwas Olivenöl schwenken. Die Hilopites auf Tellern anrichten und mit Schmorsaft übergießen. Die Kaninchenkeulen, Filets und die Leber daraufsetzen.