

Frisch gekocht



Rezept von Konstantin Filippou

Kaninchen mit Pancetta und Zucchini

1 Stunde/leicht



Zutaten für 4 Personen

2 Kaninchen, 1 EL gemischte Pfefferkörner, 1 EL Fenchelsamen, 1 EL getrocknetem Rosmarin, Olivenöl, 6 Schalotten, 6 Knoblauchzehen, 2 Zweige Rosmarin, 500 ml Rotwein, 200 ml Obers, 3 Zucchini, 6 Scheiben Pancetta (oder durchwachsener Räucherspeck), 50 g Butter, 80 g Parmesan, 1 Zweig Thymian, Salz.

Zubereitung

Für die Gewürzmischung Pfefferkörner, Fenchelsamen, 2 Knoblauchzehen, getrockneten Rosmarin und Salz mit Olivenöl in einem Mörser vermischen. Kaninchen in Stücke zerteilen und das Fleisch von den Knochen lösen, das Filet beiseite geben. Drei Schalotten schälen und grob schneiden.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch und die Knochen darin scharf anbraten. 3 Scheiben Pancetta klein schneiden und mit dem angedrückten Knoblauch und den Schalotten zu den Kaninchenstücken geben und mitschmoren. Die Gewürzpaste zugeben und verrühren. Butter und Rosmarin zugeben und mit Rotwein aufgießen. Etwas Wasser zugießen und zugedeckt weich schmoren (dauert ca. 30 bis 40 Minuten).

Die Zucchini in Scheiben schneiden, die restlichen Schalotten schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform buttern und mit einer Knoblauchzehe ausstreichen. Etwas Obers eingießen und die Zucchini und Schalotten abwechselnd einschichten. Thymian und Rosmarin einlegen, restliches Obers zugießen und mit Parmesan bestreuen. Im Rohr bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

Die restlichen Pancettascheiben in einer Pfanne anbraten, die Kaninchenfilets einlegen und beidseitig braten.

Das geschmorte Kaninchen mit dem gebratenen Filet und dem Zucchini gratin anrichten.