

KANINCHEN mit SENF

Lapin à la moutarde

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 1 Stunde

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kaninchen von etwa 1,5 kg
- 10 bis 20 ungeschälte Knoblauchzehen,
- Salz, schwarzer Pfeffer,
- 100 g Butterfett,
- 150 g Monschauer Rotisseur-Senf/Kaisersenf,
- 2 Scheiben magerer Speck,
- 1 Glas trockener Weißwein,
- 150 g Champignons,
- Bouquet garni (Kräuter-Sträußchen aus 4 Zweigen Petersilie,
Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian,
- 200 g kleine Zwiebeln, 10 cl süße Sahne, Saft ½ Zitrone

ZUBEREITUNG:

Von den Champignons den erdigen Stil entfernen und je nach Größe in Viertel oder Sechstel schneiden. Die Petersilie waschen und mit Lorbeer und Thymian zu einem Bouquet garni zusammenfassen. Mit Küchengarnd zusammenbinden.

Auf einem Holzbrett das Kaninchen mit einem Hackbeil oder großem Messer in Stücke teilen oder, wenn Sie ungeübt sind, Ihren Händler bitten, dies für Sie zu erledigen. Die Stücke mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Hilfe eines kleinen Löffels mit Senf bestreichen. In einer großen Glasschüssel beiseite stellen.

Vom Speck die Schwarte (keine Räucherware!) entfernen und den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, den Knoblauch ungeschält lassen.

Das Butterfett im Schmortopf schmelzen. Sobald sie heiß ist, Kaninchenstücke, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Bouquet garni hineingeben und auf starker Flamme unter

Rühren auf jeder Seite etwa 20 Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen und die Champignons hinzufügen, die

Sie bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Das ganze zugedeckt weitere 15 bis 20 Minuten auf kleiner Flamme weiterschmoren.

Die Kaninchenstücke und die Gemüse herausnehmen und auf einer heißen Servierplatte anrichten.

Wenn der Bratensatz auf dem Boden des Schmortopfes ein wenig trocken erscheint, 1 kleine Kelle heißes Wasser hinzufügen. Gut umrühren und die Sahne dazugeben. Mit einem kleinen Schneebesen aufschlagen, bis zum Siedepunkt erhitzen, den Zitronensaft hinzufügen, umrühren und vom Feuer nehmen.

Kaninchenstücke und Gemüse mit der Sauce überziehen und recht heiß servieren.

Dieses Gericht schmeckt köstlich mit frischen Teigwaren.