

Kaninchenragout mit Aprikosensauce

Zutaten

Für 4 Personen

- * 4 Kaninchenkeulen à 250 g (oder 3 Rücken)
- * 1 kleine Zwiebel, * 1/2 Karotte
- * 100 g Knollensellerie
- * Gewürze: 1 TL Pimentkörner, 1 TL Zimtrindensplitter, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Wacholderbeeren
- * 50 g getrocknete Aprikosen, * 150 ml trock. Weißwein
- * 1 EL Öl, * 2 cl Weinbrand, * 1 EL Wermut
- * 500 ml Geflügelbrühe, * 1 kleines Lorbeerblatt
- * 80 g Sahne, * 1 TL Speisestärke
- * 20 g kalte Butter, * 1 Scheibe Knoblauch
- * 1 Streifen Bio-Zitronenschale, * Salz, Cayennepfeffer
- * Zitronensaft
- * 350 g Nudeln

Zubereitung

1. Das Kaninchenfleisch abspülen, trockentupfen, von dem Knochen lösen und in Ragout-Größe schneiden. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und sehr fein würfeln.
2. Die Gewürze in eine Gewürzmühle füllen und beiseite stellen (werden erst sehr spät gebraucht, bei mir landeten sie in einem Gewürzsäcken).
3. Von dem Weißwein 5 EL in einen separaten Topf geben.
4. Öl in einem Topf erhitzen, das Fleisch von allen Seiten anbraten, das Gemüse zugeben und anschwitzen. Mit dem Weinbrand, Wermut und restlichem Weißwein ablöschen und verkochen lassen, dann mit Geflügelbrühe ablöschen.
5. Bei geschlossenem Deckel (und bei mir mit Gewürzsäckchen) auf 1/3 Maximal-Hitze für 60 Minuten köcheln lassen.
6. Die Aprikosen halbieren und in dem beiseite gestellten Weißwein kurz aufkochen lassen, 2 Minuten köcheln und beiseite stellen.
7. Nach 60 Minuten das Lorbeerblatt zugeben und nochmals 30 Minuten köcheln lassen.
8. Das Fleisch durch ein Sieb in einen neuen Topf gießen, Lorbeerblatt (und Gewürzsäckchen) entfernen, Fleisch und Gemüse beiseite stellen.

9. Den Sud etwas reduzieren lassen. Die Speisestärke mit wenig Wasser verrühren und zu dem Sud geben, etwa 2 Minuten köcheln lassen, Sahne zugeben.

10. Butter mit einem Pürierstab unterrühren, Aprikosen, Knoblauchscheibe, Zitronenschale zugeben. Wer kein Gewürzsäckchen mitgegart hat, sollte jetzt mit den Gewürzen aus der Mühle aromatisieren. Mit Zitronensaft abschmecken.

11. Die Sauce etwa 5 Minuten ziehen lassen (bei mittlerer Hitze, dann die ganzen Gewürze wieder entfernen, Fleisch und Gemüse wieder in die Sauce geben.

12. Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abschrecken, gut abtropfen und mit dem Ragout mischen.

13. Mit Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten Arbeits- + 90 Minuten Kochzeit