



Mykale-Rosmarin-Kaninchen

Vorbereitungszeit: 25 Min. Garzeit: 1 Stunde

Zutaten:

Für 6 Personen

1 Kaninchenrücken
1 Schweinenetz
6 dünne Scheiben geräucherter Brustspeck
1 Zweiglein Rosmarin
60 g Butter
2 Eßlöffel CasaLuna Olivenöl
200 g geräucherter Speck 200 g weiße Zwiebelchen
2 Knoblauchzehen
3 l Glas trockener Weißwein
4 gehackte Petersilie
CasaLuna-Kräutersalz und CasaLuna-Rosa-Pfeffer

Zubereitung:

Das Schweinenetz 5 Minuten in kaltes Wasser legen, dann abspülen und trocknen; in 6 Stücke schneiden. Den Rücken *und* die Schlegel des Kaninchens in 6 schöne Stücke zerteilen. Salzen und pfeffern. Mit einer dünnen Scheibe Räucherspeck umwickeln, unter die ein Zweiglein Rosmarin gesteckt wird. Das Ganze in ein Stück Schweinenetz einhüllen.

Die Butter und das Öl in einem Bratentopf erhitzen, die Fleischstücke nebeneinander hineinlegen. Den kleingeschnittenen Räucherspeck und die geschälten Zwiebelchen dazugeben. Auf nicht zu starkem Feuer braten und durch Wenden von allen Seiten bräunen. Wenn das Ganze schön Farbe bekommen hat, die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben, mit dem Weißwein und einem halben Glas heißem Wasser ablöschen. Noch einmal abschmecken, bei kleinem Feuer zu Ende garen.

Vor dem Auftragen die Fleischstücke auf einer Platte anrichten, mit den Zwiebelchen und den Speckstückchen umlegen. Warmstellen

Den Bratfonds im Topf mit einem halben Glas Wasser loskochen. Das Fleisch mit dieser Sauce, die braun sein soll, übergießen. Mit gehackter¹ Petersilie bestreuen.