

Kaninchen a la Isolina

Zutaten

1 Kaninchen von ca. 1,6 kg
6 EL Olivenöl
Saft von einer Zitrone
1 EL Weinessig
5 Salbeiblätter
1 Rosmarinzweig
2 Knoblauchzehen
10 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
0,15 l würziger Rotwein

Zubereitung

Kaninchen waschen und in 6 Stücke zerteilen. Olivenöl, Zitronensaft und Essig zu einer Vinaigrette verrühren. Den Knoblauch und die Wacholderbeeren zerdrücken und mit den gehackten Salbeiblättern, dem Rosmarinzweig und den Lorbeerblättern zusammen zu der Marinade geben.

Die Kaninchenteile in der Marinade mind. 3 Stunden einlegen (ab und zu wenden).

Die Kaninchenteile anschließend herausnehmen, abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl in einer Kasserolle von allen Seiten braun anbraten. Nun mit der Marinade ablöschen und den Topf mit einem Deckel verschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45 Minuten schmoren lassen. Den Rotwein angießen und im offenen Topf so lange kochen lassen, bis das leicht gebräunte Fleisch in nur noch ganz wenig Flüssigkeit liegt. Wer nicht so lange warten will, kann die Sauce auch binden.

Als Beilage empfiehlt das Kochbuch Polenta. Ich habe dazu Tagiatelle und gedünstete Paprika mit Zwiebeln gekocht.

Durch die etwas säuerliche Marinade bekommt das Kaninchen einen außergewöhnlichen, aber wunderbaren Geschmack.