

3 Kaninchen mit Balsamico-Schalotten

2 Kaninchenrücken
4 Kaninchenkeulen
8 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
100 g durchwachsener Speck
2 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
150 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
½ EL Pfefferkörner
200 g Schalotten
3 EL Honig
50 g Butter
80 – 100 ml Baölsamico
5 Zweige glatte Petersilie
150 g kleine Strauchtomaten
200 g grüne Oliven

-
1. Vom Kaninchenrücken Haut und Sehnen entfernen. Nieren und Leber herausnehmen. Rücken mit einem Messer jeweils quer halbieren. Leber und Nieren putzen. Die Keulen am Gelenk halbieren. Den Knoblauch pellen.
 2. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen, Kaninchenrücken und Keulen darin goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck halbieren und mit dem Knoblauch, 1 Rosmarinzweig und Thymian zum Kaninchen geben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. Lorbeerblätter, Nelken und Pfefferkörner zugeben. Kurz aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 40-45 Minuten schmoren.
 3. In der Zwischenzeit die Schalotten pellen und längs halbieren. Honig mit 10 g Butter erhitzen und die Schalotten darin 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Leicht salzen und mit Balsamico ablöschen. 10-15 Minuten bei milder Hitze leise kochen lassen.
 4. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Die Strauchtomaten halbieren. Die restliche Butter erhitzen und bei mittlerer Hitze Leber und Nieren darin von beiden Seiten 2-3 Minuten sanft braten. Restlichen Rosmarin zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt beiseite stellen. Balsamico-Schalotten, Oliven, halbierte Strauchtomaten und die Petersilie zum Kaninchen geben. Kurz aufkochen und mit der Leber und den Nieren anrichten.