

## Kaninchen aus dem Ofen

### Für 4 Personen

|                            |                                  |                          |
|----------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 1 Kaninchen, ca. 1,2 kg    | 8 EL Olivenöl                    | 20 g Butter              |
| 4 Zweige Rosmarin          | 1 Knolle Knoblauch               | 12 Artischocken, violett |
| 500 g Cherrystrauchtomaten | 200 g Saubohnenkerne, vorgekocht | 100 ml Geflügelfond      |
| 4 Zweige Bohnenkraut       | Salz                             | Pfeffer                  |

Das Kaninchen vom Schlachter in acht Teile schneiden lassen. Waschen, trocken tupfen und salzen. In vier Esslöffeln Olivenöl in einem Bräter von allen Seiten goldgelb anbraten. Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Butter, Rosmarinzweige und Knoblauchscheiben dazugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze im eigenen Saft circa 30 Minuten schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren und mit eigenem Saft übergießen. Von den Artischocken die harten Blattspitzen abschneiden, halbieren und das Stroh entfernen. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und häuten. In einer Sauteuse (Schwenkpfanne) das restliche Olivenöl erhitzen und die Artischocken langsam unter Wenden goldbraun braten. Die Tomaten und Bohnenkerne zugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gegarten Kaninchenstücke herausnehmen und mit dem Gemüse warm stellen. Den Bratsatz mit dem Fond ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Kaninchenteile mit dem Gemüse in die Soße geben und kurz ziehen lassen. Die Bohnenkrautblätter von den Stielen zupfen, fein schneiden und dazugeben. Auf vier vorgewärmten Tellern verteilen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 26. März 2010