

Confierte, mediterrane Kaninchenkeule

Zutaten für 4 Portionen:

4 Kaninchenkeulen
Salz
2 Zwiebeln
8 Knoblauchzehen
Je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
Pfefferkörner
getrocknete Tomaten
Olivenöl nach Bedarf

Für die Fülle:

2-3 EL Pinienkerne
150 g getrocknete Tomaten
frischer Basilikum
2 EL Parmesan
Knoblauch



Zubereitung:

Kaninchenkeulen hohl auslösen und rundum salzen. Danach wäre es ideal, sie für ca. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen zu lassen.

Das Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Den Ofen auf 140°C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, aber nicht zerschneiden. Zusammen mit dem Rosmarin und den Pfefferkörnern in ein Bratgeschirr geben. Mit reichlich Olivenöl übergießen. 20 Minuten im Ofen vorgaren.

Für die Fülle aus den angegebenen Zutaten eine homogene Masse bereiten. Diese in die Mitte der Kaninchenkeulen füllen, zusammenrollen und binden.

Kaninchenschlegel in Olivenöl beidseitig kräftig anbraten. Bratgeschirr aus dem Ofen nehmen und die Kaninchenschlegel hineinlegen und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch möglichst platzoptimiert arrangieren. Olivenöl dazugießen, die Schlegel sollten möglichst vollständig mit Öl bedeckt sein.

Ofentemperatur auf 80°C zurückstellen, Kaninchen einschieben und 2 Stunden garen lassen. Kaninchen aus dem Öl geben, vom Bindfaden befreien und mit Beilagen gefällig anrichten.