

Gebratenes Kaninchen mit Senf

1 küchenfertiges Kaninchen
1 – 1 ½ l Buttermilch
Salz und Pfeffer aus der Mühle
4 El mittelscharfer Senf
1 Tl Thymian
4 El Olivenöl
100 g Schinkenspeck
2 Gemüsezwiebeln
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Petersilie
1 Tasse Weißwein
¼ l Creme Fraiche

Das Kaninchen unter fließend kaltem Wasser waschen und gründlich trocken tupfen, das Brustbein der Länge nach aufschneiden.

Das Kaninchen in einem Steinguttopf geben, die Buttermilch darüber gießen und mindestens 24 Std. an einen kühlen Ort zugedeckt marinieren.

Nach der angegebenen Zeit das Kaninchen herausnehmen, säubern und Trockentupfen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit dem Senf gleichmäßig bestreichen und den Thymian darüber streuen. Das Olivenöl in einen Bräter geben und das Kaninchen hineingeben. Den in Würfel geschnittenen Schinkenspeck, die geschälten und grob gewürfelten Zwiebeln, das Lorbeerblatt, den Rosmarinzweig und den Petersilienzweig dazugeben.

Im vorgeheizten Backofen (200°) 50 – 60 Min. braten. Während der Garzeit öfter mit Weißwein oder Wasser ablöschen.

Anschließend das Kaninchen herausnehmen, tranchieren und warm stellen.

Den Bratenfond mit der Creme Fraiche vermischen und bei starker Hitze zu einer sämigen Sauce reduzieren lassen.

Das Kaninchen anrichten, mit der Sauce überziehen und servieren.