

Kaninchen auf weißen Bohnen Für 2 Personen

150 – 200 g weiße Bohnenkerne
Salz
4 Salbeiblätter
1 – 2 Chilischoten
3 Knoblauchzehen
3 mittelgroße gekochte Kartoffeln
2 Frühlingszwiebeln
1 Hand voll gemischte Kräuter (Kresse Basilikum Kerbel)
1 Kaninchenrücken (ca. 800 g)
Pfeffer
Zitronensaft
2 Knoblauchzehen
Thymianzweige

Marinade:

2 El guter Weinessig
1 EL Aceto balsamico
Salz
Pfeffer
3 – 4 El Salatöl

Zuerst müssen die weißen Bohnen gekocht werden. Mit Knoblauch, Chili und Salbei im Kochwasser kann man ihnen zusätzliches Aroma geben.

Den Kaninchenrücken mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben. Im heißen Olivenöl zuerst rundum kräftig anbraten, dann auf ganz kleiner Hitze sanft ziehen lassen, insgesamt 20 – 30 Min., dabei immer wieder wenden, damit er gleichmäßig Garziehen kann. Das Fleisch noch etwa eine ¼ Std. auf einem Brett zugedeckt ruhen lassen, bevor man es vom Knochen löst.

Inzwischen die abgetropften Bohnen in eine Salatschüssel geben. Die frisch gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben geschnitten zufügen, ebenso die in Ringe gehobelten Zwiebeln, die nur grob gehackten oder nur zerzupften Kräuter.

Die Zutaten für die Marinade aufschlagen, über den Salat gießen, alles mischen und auf Tellern anrichten.

Das Kaninchenfleisch schräg in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Schließlich die restliche Marinade behutsam darüber träufeln.