

Kaninchenbraten mit Senf und Tomaten nach Art der Provence Für 6 Personen

1 Kaninchen (etwas 1,5 kg) in Portionsstücke zerlegt
6 – 8 EL Senf
3 EL Olivenöl
2 EL gehacktes Basilikum
1 EL gehacktes Bohnenkraut
1 EL gehacktes Rosmarin
1 Bouquet garni
10 Knoblauchzehen – ungeschält –
2 mittelgroße Zwiebeln feingehackt
125 ml trockener Weißwein
2 EL frische Petersilie zum Garnieren

Tomaten nach Art der Provence

3 – 4 große Tomaten
3 EL geröstete Semmelbrösel
1 Knoblauchzehe, feingehackt
1 EL gehackte Petersilie
Salz und frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Olivenöl oder zerlassene Butter

Den Backofen auf 175 ° (Gasherd auf Stufe 2) vorheizen. Einen Schmortopf großzügig mit Öl einfetten. Die Kaninchenteile gleichmäßig mit Senf bestreichen und in den Topf legen. Mit Öl beträufeln, mit Basilikum, Bohnenkraut und Rosmarin bestreuen und das Bouquet garni hinzufügen. Das Kaninchen eine $\frac{3}{4}$ - 1 Std. im Ofen braten, bis es weich und goldbraun ist, die Stücke zwischendurch wenden, mit weiterem Senf besteichen und häufig mit Olivenöl begießen. Nach 15 Min. den Knoblauch hinzufügen.

Die Tomaten quer halbieren und den Stielansatz ausschneiden. Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten und die Tomaten hineinlegen. In einer Schüssel Semmelbrösel, Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Olivenöl oder zerlassene Butter vermengen, so dass eine krümelige Mischung entsteht, auf die Tomaten geben und die Form für 12 – 15 Min. in den Backofen schieben, bis die Tomaten gerade weich sind.

Das gebratene Kaninchenfleisch und den Knoblauch aus dem Topf nehmen. Die Zwiebeln hineingeben und 3 – 5 Min. unter Rühren garen, bis sie goldbraun sind. Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit gründlich reduzieren. Die Zwiebeln abschmecken und mit einem Löffel auf dem Fleisch verteilen. Mit Petersilie bestreuen und mit den Tomaten umlegen.