

Kaninchenragout

(für 4 Personen)

1 Kaninchen (ca. 1500 g)
3 Esslöffel Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle
Salz
100g Schalotten
1 Bund Thymian
1 Lorbeerblatt
4 Esslöffel Schlagsahne
2 Esslöffel dunkeler Soßenbinder
4 Tomaten (ca. 400g)

Das Fleisch in acht Teile zerlegen, waschen, trocknen und in heißem Öl anbraten. Pfeffer und Salzen. Abgezogene Schalotten, ein halbes Bund Thymian, Lorbeerblatt und 600 ccm Wasser dazugeben. Im geschlossenen Topf eine Stunde schmoren. Thymian heraus nehmen, Bratensaft durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Zum kochen bringen, Sahne zugießen und mit Soßenbinder andicken. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Tomaten kreuzweise einschneiden und drei bis vier Minuten unter dem Grill garen. Mit dem Fleisch anrichten und mit den Thymianblättchen bestreuen. Die Soße darüber gießen.