

Honig-Kaninchen-Rücken, Sellerie-Cashewnuss-Gemüse

Für 2 Personen

280 g Kaninchenrücken	20 ml Apfelsaft, klar	1 Schalotte
1 EL Cashewkerne, geröstet	20 g Speckwürfel	50 ml Gemüsefond
1 Zehe Knoblauch	4 TL Butterschmalz	2 EL Butter
2 EL Löwenzahnhonig	100 ml Rotweinessig	2 Zweige Thymian
0,5 Knolle Sellerie	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kaninchenrückenstränge waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butterschmalz von allen Seiten braten. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Speckwürfel, den Honig und die Schalotten anschwitzen. Anschließend mit dem Apfelsaft und dem Gemüsefond ablöschen, den Thymian hinzufügen und das Ganze leicht einköcheln lassen. Abschließend die Kaninchenstränge hineinlegen und darin gar ziehen lassen. Den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Den restlichen Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Selleriewürfel darin langsam gar braten. Die Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und gemeinsam mit den Cashewkernen abschließend mitrösten. Den Kaninchenrücken mit den Sellerie-Cashewnuss-Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Honigsoße garnieren.

Friederike Binder am 20. Januar 2010