

Kaninchen-Ragout mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln

Für vier Personen

Für das Ragout:

3 Kaninchenkeulen	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
150 g Maronen	1 EL Butterschmalz	100 ml Weißwein
200 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	2 Zweige Thymian

Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

500 g Kartoffeln, fest	500 g Schwarzwurzeln	1 Zitrone
30 g Butter	1 TL Zucker	1 TL Kapern
1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Die Kaninchenkeulen auslösen und das Fleisch in zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Maronen grob hacken. Das Butterschmalz in einem großen breiten Topf erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Maronen zugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, danach Kalbsfond und Sahne angießen. Den Thymian zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel 20 bis 30 Minuten kochen lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. In einem Topf knapp mit Wasser bedeckt und mit einer Prise Salz weichgaren. Die Zitrone pressen und in eine Schüssel mit Wasser geben. Die Schwarzwurzeln waschen und unter fließendem Wasser schälen, danach in Stücke schneiden und in das Zitronenwasser einlegen. Anschließend die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Schwarzwurzeln gut abtropfen lassen, in der Butter anbraten und mit einem Teelöffel Zucker bestreuen. Die Kapern hacken, zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Kartoffeln abgießen und unter die Schwarzwurzeln schwenken. Den Schnittlauch klein schneiden und zum Gemüse geben. Das Kaninchenragout nochmals abschmecken, den Thymian entfernen und auf Tellern anrichten. Das Schwarzwurzelgemüse und die Kartoffel daneben anrichten.

Horst Lichter am 10. November 2012