

Kaninchen in Estragon-Sauce mit braunen Champignons

Zutaten für 4 Portionen

- 1 mittelgroßes Kaninchen, in Stücke geteilt
- 50 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 125 ml trockener Weißwein
- 250 ml Hühnerbrühe
- 250 g braune Champignons
- Einige Stängel Estragon
- Einige Zweige Thymian
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Das ganze Kaninchen zerteilen - oder bereits küchenfertig kaufen.

Die Hälfte der Butter würfeln und kalt stellen.

Den Knoblauch schälen und in feine Blättchen hobeln, die Schalotten ebenfalls schälen und in Spalten schneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern.

In einem Bräter die andere Hälfte der Butter und Olivenöl erhitzen und die Kaninchenteile rundum gleichmäßig anbraten. Sobald sie Farbe angenommen haben aus dem Bräter heben und zur Seite stellen.

Schalotten und Knoblauch anschwitzen, das Tomatenmark einrühren und kurz anrösten.

Die Kaninchenteile in den Bräter zurücklegen und mit Hühnerbrühe und Weißwein angießen. Das Fleisch sollte schwach bedeckt sein. Wenn nötig noch etwas Wasser zugeben.

Bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Champignons putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken.

Sobald das Fleisch zart ist, die Hälfte der Kräuter zugeben. Die Champignons ebenfalls zum Kaninchen mischen und alles nochmals etwa 10 Minuten schmoren.

Das Kaninchen aus dem Bräter heben und warm stellen.

Die Schwammerlsauce kräftig erhitzen, die restlichen Kräuter zugeben und 1 – 2 Minuten rühren. Nun die Hitze reduzieren und die Sauce mit den kalten Butterwürfeln montieren, abschmecken und die Kaninchenteile wieder einlegen.

Anrichten und mit frischem Brot servieren.