



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Kaninchenrücken mit orientalischem Rucola

### Rezept von Jean-Marie Dumaine

#### Für 4 Portionen

2	Kaninchenrücken (à 800 g) mit Knochen
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Zweig	Quendel oder Thymian, Blättchen abgezupft
1	Schweinenetz
2 EL	Olivöl
100 g	Röstgemüse (Zwiebel, Karotte, Sellerie), grob gewürfelt
100 ml	Weißwein
¼ l	Wasser
2	Tomaten
	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

#### Füllung:

100 g	orientalisches Rucola oder Knoblauchrauke
1 EL	Butter
1	Knoblauchzehe
1	Ei
25 g	geriebener Parmesan

- Die Kaninchenrücken zum Füllen entbeinen: Mit einem spitzen, scharfen Küchenmesser von innen das Fleisch von den Knochen lösen. Dann die Knochen wie einen Reißverschluss abziehen.
- Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, fein gehacktem Knoblauch und Quendelblättchen würzen.
- Für die Füllung den Rucola in etwas Butter andünsten. Alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Füllung auf die zwei Kaninchenrücken verteilen. Die Bauchlappen einschlagen und die gefüllten Kaninchenrücken jeweils in ein Stück Schweinenetz wickeln. Mit Küchengarn binden und mit Olivöl bestreichen.
- Das Röstgemüse und die Kaninchenknochen in einen Bräter geben. Die Kaninchenrücken darauf legen und im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 25 Minuten braten. Das Fleisch herausnehmen und warm halten.
- Für die Sauce den Weißwein und das Wasser zum Röstgemüse und den Knochen gießen. Die Tomaten dazugeben und 30 Minuten kochen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf etwa 120 ml einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Küchengarn von den Kaninchenrücken entfernen. Das Fleisch in 3 cm dicke Scheiben schneiden und auf vier Teller verteilen. Mit Sauce umranden.
- Dazu Polenta servieren.
- Tipp:  
Die Kaninchenrücken können auch auf dem Holzkohlegrill zubereitet werden. Die Sauce wird wie oben beschrieben zubereitet.