

Geschmorter Kaninchensalat

mit Haselnüssen



Zutaten für 4 Personen

Kaninchen

- 600 g Kaninchenschinken
- 1 Ramato-Tomate
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g geschälte Haselnüsse
- 100 ml trockener Weisswein
- 2 EL Olivenöl «extra vergine»

Vinaigrette

- 50 g rote Zwiebeln
- 4 EL Olivenöl «extra vergine»
- 1 EL Rotweinessig
- 25 g getrocknete Tomaten
- etwas Petersilie

Garnitur

- 1 EL geschälte Haselnüsse

Zubereitung

Kaninchen: Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Tomate und Zwiebeln würfeln, Knoblauch in Scheiben schneiden, Haselnüsse rösten. Alles zusammen mit Wein, Olivenöl etwas Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.

Backofen auf 150 °C vorheizen.

Das marinierte Fleisch in einen Bräter geben, zudecken. In der Mitte des Ofens 90 Minuten schmoren lassen. Fleisch noch warm in Streifen vom Knochen lösen, beiseite stellen.

Restliche Schmorzutaten im Mixer pürieren und je nach Konsistenz etwas einkochen. Mit den Fleischstreifen mischen.

Vinaigrette: Zwiebeln und Petersilie fein hacken und getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Olivenöl, Essig mischen, 30 Minuten ziehen lassen.

Garnitur: Haselnüsse rösten und hacken.

Fertigstellen: Kaninchensalat anrichten und mit der Vinaigrette überziehen. Mit Haselnüssen garnieren.