KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Kaninchen in Mandelsoße

Zubereitungsdauer: 35-45 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen

Zutaten für 2 Personen.

Zutaten

2 St. Hinterläufe von Kaninchen
1 St. Kaninchenleber
20 St. rohe, geschälte Mandeln
2 St. Knoblauchzehen
250 ml Weißwein aus Mallorca
Olivenöl zum Braten
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Das Kaninchen waschen, säubern und würzen. Die Leber ebenfalls würzen. Eine Pfanne erhitzen, die Mandeln darin unter Rühren goldbraun rösten, herausnehmen und zum Abkühlen beiseite stellen. Das Öl in die Pfanne geben, die Kaninchenläufe sowie die Leber etwas weiter am Rand der Pfanne beidseitig anbraten. Knoblauchzehen mit dem Handballen andrücken, schälen und in die Pfanne geben. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Wenn die Leber etwa medium gebraten ist, zusammen mit den Knoblauchzehen aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Die Läufe auf kleiner Flamme langsam weiterbraten, die Zwiebel salzen und mit in die Pfanne geben. Alles zusammen schmoren, bis die Zwiebel glasig ist, währenddessen die Läufe mehrmals wenden. Die Leber stückeln und zusammen mit den Mandeln und dem Knoblauch in den Mörser geben und zu einer sämigen Paste zerstoßen, eventuell ein paar Tropfen Wein dazugeben, damit die Paste sich verarbeiten lässt.
Die geschmorten Zwiebeln und das Kaninchen mit dem Wein aufgießen sowie auch mit zusätzlichen 100 ml Wasser. Die Leber-Mandelpaste in den Zwiebelwein einrühren, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Alles noch etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme weiterkochen lassen. Dann die Kaninchenbeine aus der Pfanne nehmen, mit einem Messer prüfen, ob sie gar sind,

ansonsten den Pfanneninhalt abgießen, die Pfanne auswischen und das Kaninchen weiterbraten. Die Zwiebeln mit dem Fond in ein hohes Rührgefäß geben und pürieren bzw. durch ein grobes Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell abermals erhitzen.
Die Kaninchenläufe mit Soße übergießen, mit frischer gehackter Petersilie überstreuen, mit Reis oder Baguette servieren.