



Kaninchenschenkel in Estragon-Senfsoße

Badische Kochrezepte - Fleisch
Kaninchenschenkel in Estragon-Senfsoße

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kaninchenschenkel
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Butterschmalz
- 3 EL Estragonsenf
- 2 Gemüsezwiebeln, gewürfelt
- 4 Karotten, gewürfelt
- 12 kleine Champignons

Brühextrakt

- Salz
- Pfeffer
- 2 Gläser Baden Secco (vom Badischen Winzerkeller)
- 1 El normaler Senf
- 1/4 l Wasser
- einige Zweige Estragon
- 1/4 l Sahne
- 1/4 l Crème fraiche

Zubereitung:

Kaninchenschenkel mit einer Mischung aus Öl und Estragon-Senf bestreichen. Das Fleisch in einer Auflaufform 8-10 Minuten in den auf 230 Grad vorgewärmten Backofen geben. In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Öl-Butterschmalz-Mischung erhitzen und darin die gewürfelten Gemüsezwiebeln, Karotten und Champignons leicht andünsten, mit etwas Brühextrakt, Salz und Pfeffer würzen und auf dem Boden eines Bräters verteilen. Darauf das vorgebackenen Kaninchenschenkel legen. Eine Mischung aus Baden Secco, Senf, Wasser, etwas Brühextrakt, Estragon, Sahne, Crème fraîche über die Kaninchenkeulen und das Gemüsebett geben; auf dem Herd bis zum Siedepunkt erhitzen und sanft bei 140 Grad (Ober- und Unterhitze) im Backofen 50-60 Minuten garen. Das Fleisch auf einer Platte warmhalten, das auf einem Sieb abgetropfte Gemüse um das Fleisch geben, die verbleibende Sauce aufkochen, mit dem Mixstab noch einmal pürieren, eventuell mit etwas Stärke andicken und über das Fleisch geben. Dazu passen Butternudeln oder Estragonspätzle.

