



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat Dezember - Weihnachtsmenu Kaninchen mit Armagnac-Pflaumen

4 Kaninchenkeulen
2 Zwiebeln
200g Champignons
100g geräucherter Bauchspeck
0,5l Hühnerfond oder Kaninchenfond
0,5l Rotwein
0,1l Rotweinessig
1EL Senf
2EL Armagnac
250g weiche Backpflaumen
200g Schlagsahne
2 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl
2 Lorbeerblätter, 1 Nelke, 10 Pimentkörner, 10 Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer

In einem gusseisernen Bräter die Kaninchenkeulen in Rapsöl anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen und die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln und Champignons mit dem grob geschnittenen Speck ebenfalls leicht anbraten. Die Kaninchenkeulen in den Bräter zurücklegen. Fond, Rotwein und Rotweinessig angießen, die Gewürze, Senf, Salz und Pfeffer hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Den Deckel auf den Bräter legen und bei 120 Grad für 60 Minuten in den Backofen schieben. Nun den Fond durch ein Sieb in eine Sauteuse abgießen und fünf Backpflaumen hinein geben. Bei leichtem Köcheln auf ungefähr 300 ml einkochen lassen. Mit dem Stabmixer den eingekochten Fond mit den Backpflaumen pürieren und noch einmal durchsieben.

Den Armagnac über die restlichen Backpflaumen gießen und einziehen lassen.

Bis zu diesem Punkt können Sie alles am Vortag oder am Morgen des Festessens vorbereiten.

1 Stunde vor dem Essen die Keulen mit ein wenig Hühnerfond bei 80 Grad im Backofen aufwärmen. Den zuvor eingekochten Fond mit der Sahne aufgießen und erneut auf ungefähr 300 ml einkochen. Nun die eingeweichten Backpflaumen in die Sauce geben, noch einmal aufkochen und dann 10 Minuten ziehen lassen. Abschmecken.

Dazu passen am besten frische Tagliatelle (sind in 2 Minuten gar) und glasierte Möhren. Die Möhren (kleine, dünne Bundmöhren) im Ganzen in Salzwasser bissfest garen. Vor dem Anrichten mit etwas Zucker, Salz, Butter und 1 EL Fond in einer Pfanne glasieren. Etwas klein geschnittene Blatt Petersilie darüber streuen. Wenn

Sie kleine Kinder haben, können Sie auch die Sauce in zwei Partien - mit und ohne Armagnac - kochen.

Frohe Weihnachten und ein gesegnetes Neues Jahr