



Kaninchen mit Steinpilzen und Polenta (4 Personen)



3 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl

2 kg Kaninchen, vom Metzger in Stücke zerteilt

½ Bund Rosmarin, ½ Bund glatte Petersilie

3 dl Weisswein, 2 dl Kalbsfond

200 g schwarze Oliven

2 Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz, 25 g Butter

400 g Steinpilze oder andere Saisonpilze

Knoblauch fein hacken, Kaninchenteile würzen und im Bratbutter rundum gut anbraten. In eine separate Pfanne geben

Den Knoblauch und die Hälfte des Rosmarins beifügen. Mit Wein und Fonds ablöschen. Oliven und Lorbeer begeben, mit Pfeffer würzen

Das Ganze zum Kaninchen in die separate Pfanne geben. (Kaninchen-Teile sollten alle im Sud sein). Zugedeckt ca. 1 ½ Stunden schmoren lassen.

Pilze putzen, in 5 mm Scheiben schneiden. In Butter und Öl braten anbraten, kurz zum Kaninchen geben.

Mit Salz abschmecken, Petersilie fein hacken, begeben. Mit Rosmarin anrichten.

Polenta

8 dl Wasser, 1 KL Salz

200 g grober Mais

Reibkäse, Mascarpone, Gorgonzola

Das Wasser mit Salz aufkochen. Den groben Mais einrühren, auf kleiner Stufe 40 – 60 Minuten kochen, immer wieder rühren. Den Reibkäse, Maskarone und Gorgonzola am Schluss darunter ziehen.