

# Zitronenkaninchen

4-Personen

---

## Zutaten 1:

2	-	Zitronen, unbehandelt, ½ - Zitrone in Scheiben, 1 ½ Zitronen nur Saft
4	-	EL Olivenoel
2	-	Knoblauchzehen
4	-	Zweiglein Thymian frisch
1 ¼	-	kg Kaninchenragout
1	-	EL Bratbutter
1	-	EL Olivenoel
½	-	Weisswein (z.B. Riesling Sylvaner vom Mont Vully)
15	-	gr Butter, kalt in Stücken

## Zutaten 2:

etwas	-	Olivenoel zum Anbraten
1	-	TL Salz
wenig	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	dl Hühnerbouillon
½	-	dl Olivenoel
1	-	dl weisser Sherry
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
1	-	unbehandelte Zitrone in cirka 3mm dicken Scheiben

## Zubereitung:

Alle Zutaten 1 in einer grossen Schüssel verrühren. Fleisch zur Marinade geben und gut mischen. Zugedeckt im Kühlschrank cirka ½ Tag marinieren. Fleisch 30-Minuten vor dem Anbraten herausnehmen, Marinade abstreifen und beiseite stellen.

Oel im Brattopf heiss werden lassen. Fleisch Portionenweise bei mittlerer Hitze cirka 10-Minuten anbraten, würzen und herausnehmen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Beiseite gestellte Marinade absieben, Thymianzweige beiseite legen. Marinade, Fond Olivenoel und Sherry in den Brattopf giessen, Bratsatz lösen, aufkochen. Hitze reduzieren. Sauce cirka 5-Minuten köcheln, würzen und absieben.

Sauce, Fleisch und beiseite gelegte Thymianzweige in den Brattopf geben, aufkochen, zugedeckt bei kleiner Hitze cirka 1-Stunde schmoren.

Ofen auf 60-Grad vorheizen. Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren. Zitronenscheiben beidseitig bei mittlerer Hitze cirka 3-Minuten braten. Fleischstücke herausnehmen, auf Platte anrichten. Sauce darüber giessen, mit den gebratenen Zitronenscheiben garnieren.