



Dr. Werner Freund

»St. Georg*«

Das Restaurant St. Georg* befindet sich in einem liebevoll, mit viel Fachverstand sanierten Renaissance-Fachwerkhäus. Sie werden mit klassischer französischer Küche verwöhnt, die traditionell mit regionalen Gerichten ergänzt wird. Es werden vorwiegend Lamm- und Geflügelgerichte zubereitet.

Auch für kleine Feiern oder Geschäftsessen in provencalischem Ambiente sind Sie hier genau richtig. Für Gäste gibt es auch Übernachtungsmöglichkeiten. Und darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit, an kulinarischen Kochkursen mit Weinberatung und Weinprobe teilzunehmen (ab 10 Teilnehmern Vorbestellung erwünscht).

Restaurant »St. Georg*«
Dr. Werner Freund
 Dorfstraße 16 a
 37318 Dieterode
 Tel. 036082 / 42128

Geschmortes Kaninchen

mit Fenchelknolle und Knoblauch

zutaten für 4 personen

| | | |
|---|---|--------------------------|
| 1 Kaninchen ca. 2 kg | : | 300 ml Rieslingwein |
| 2 große Fenchelknollen | : | 100 ml Olivenöl |
| 2 ganze Knoblauchknollen | : | |
| 1 EL Dijonsenf | : | Gewürze für den Mörser: |
| 1 Stück Ingwer, in Scheiben geschnitten | : | 2 Sternanis, |
| Salz und Pfeffer | : | 20 Pfefferkörner weiß |
| 300 ml Sahne | : | 20 Pfefferkörner schwarz |
| 300 ml Crème fraîche | : | 1 EL Korianderkörner |
| | : | 1 EL Piment d'Espelette |

zubereitung ...

Das Kaninchen in 8 Stücke zerteilen, salzen und pfeffern. Die Gewürze im Mörser zerstoßen und das Kaninchen damit einreiben. Großzügig mit Senf bestreichen. Wein und Olivenöl angießen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur für ca. 12 Stunden marinieren lassen. In einer Kasserolle ca. 80 g Butterschmalz erhitzen. Die Kaninchenteile aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und von allen Seiten anbraten. Anschließend die Marinade dazugeben.

Jeweils 100 ml Sahne und Crème fraîche dazugeben und bei geschlossenem Deckel im Ofen bei 220 °C für 25 Minuten

schmoren lassen. Fenchelknollen und Knoblauch halbieren. Nach der Garzeit die Kasserolle aus dem Ofen nehmen, den Fenchel und Knoblauch auf das Fleisch setzen. Die restliche Sahne und die Crème fraîche angießen. Für weitere 20 Minuten bei 150 °C fertig garen.

Anrichten

Kaninchen auf den Tellern anrichten, jeweils eine halbe Fenchelknolle und Knoblauchknolle anlegen und mit dem passierten und reduzierten Bratensud napieren.

lecker