

## Coniglio alla picantina



### Zutaten für 4 Personen

1	Kaninchen	ca. 8 Stücke
1	Prise	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
70	Gramm	gut durchwachsener Räucherspeck
1/2	Stück	kleine unbehandelte Zitrone
1	Stück	Knoblauchzehe
1	Stück	küchenfertiges Kaninchen
3	Esstöffel	Olivenöl
1	Bund	Peterli
4	Stück	reife Fleischtomaten
1	Zweig	Rosmarin
1	Prise	Salz
250	Milliliter	trockener Weißwein
10	Stück	Walnußkerne

### Zubereitung:

Das Kaninchen in passende Stücke teilen und eventuell Knochensplitter entfernen. Die Kaninchenstücke waschen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Die Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen und die Haut entfernen. Halbieren und dabei die Stielansätze und die Kerne entfernen. Die Tomaten kleinhacken.

Vom Räucherspeck die Schwarte abschneiden und den Speck in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer großen Kasserolle erhitzen. Das Kaninchen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speckwürfel und Kaninchenteile dazugeben und zusammen bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun anbraten.

Das angebratene Fleisch mit dem Wein übergießen und diesen bei geringer Hitze bis zur Hälfte verkochen lassen. Die Fleischstücke mehrmals wenden. Die kleingehackten Tomaten dazugeben und das Gericht zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Min. weiter schmoren lassen.

Inzwischen die Peterli und den Rosmarinzweig waschen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Die Rosmarinnadeln abzupfen. Die Zitrone unter heißem Wasser gründlich waschen und ganz dünn schälen.

Die Kräuter und die Zitronenschale sehr fein schneiden oder wiegen. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken. Die Walnußkerne mit einem großen Messer oder im Blitzhacker sehr fein hacken. Alles zu einer Gremolata vermischen.

Die Gremolata 10 Min. vor Ende der Garzeit unter die Sauce rühren. Bei schwacher Hitze das Gericht ziehen lassen bis das Fleisch gar ist.

Die Kaninchenteile auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten und mit der Sauce übergießen.

