



© Céline de Cérou pour France Olive



kaninchen-confit mit kräutern, Zitrusfrüchten und huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées g.U.

Für 4 Personen:

- 4 Kaninchenschenkel
- 100 ml **huile d'olive d'Aix-en-Provence - olives maturées g.U.**
- Abrieb und Saft von 1 Bio-Orange
- Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 2 ungeschälte Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 500 ml Hühnerbrühe
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 100 ml Weißwein
- 200 g Orzo
- ½ Butternusskürbis
- 1 Handvoll Rucola oder Salatmix
- 1 Handvoll schwarze Oliven (**Nyons g.U.**)
- 1 EL Kapern
- 1 TL Abrieb von den Zitrusfrüchten
- Etwas Olivenöl und Zitronensaft



Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 1,5 Std

Die Kaninchenstücke mit etwas Olivenöl in einen Schmortopf geben und einige Minuten anbraten. Mit 100 ml Gemüsebrühe und 100 ml Weißwein ablöschen, den Abrieb und Saft der Zitrusfrüchte sowie Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Lorbeer zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Zugedeckt bei sehr milder Hitze (150 °C) rund 1 ½ Stunden schmoren lassen, dabei die Stücke nach der Hälfte der Garzeit wenden, regelmäßig mit dem Bratsaft übergießen und nach und nach die Gemüsebrühe zugeben. Das Kaninchenfleisch sollte zart gegart sein und sich leicht vom Knochen lösen.

Den Kürbis waschen und schälen. In Würfel schneiden, mit 1,5 EL Olivenöl, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen bei 180 °C etwa 15 Minuten garen.

Die Orzo-Nudeln in kochendem Salzwasser garen, abgießen und anschließend in einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anbraten. Die gerösteten Kürbiswürfel, den Rucola, die Oliven, Kapern und einen Schuss Olivenöl zugeben. Mit etwas Kaninchensud übergießen.

Mit frischer Petersilie und einem Hauch Orangenabrieb garnieren, für eine frische Note.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit ursprünglichem Geschmack aus Aix-en-Provence - olives maturées (gereifte Oliven) g.U. für seine Weichheit und den Aromen des Sauerteigbrots, der schwarzen Olive, dem Kakao und der gekochten Artischocke. Sie können aber auch ein Olivenöl Vallée des Baux-de-Provence - olives maturées g.U., Provence - olives maturées g.U. oder Corse - Oliu di Corsica - récolte à l'ancienne g.U. verwenden.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.



REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL Jahr 2025

