

## Schmorkaninchen in Senfsauce

### *Lapin à la moutarde*



**Vorbereitung :** 15 Min. **Kochzeit :** 60 Min.

**Préparation:** 15 min **Cuisson:** 60 Min.

#### **Zutaten** (für 4 Personen)

- 50 ml Pflanzenöl
- 20 g Butter
- 4 Kaninchenkeulen
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 120 g Dijonsenf
- 3 TL Thymianblättchen
- 2 Schalotten, in dünne Scheiben geschnitten
- 150 ml trockener Weißwein
- 250 g Sahne

#### **Ingrédients** (pour 4 personnes)

- 50 ml d'huile végétale
- 20 g beurre
- 4 cuisses de lapin
- Sel de mer et poivre moulu
- 120 g de moutarde de Dijon
- 3 C à S de thym
- 2 échalotes coupées en fines lamelles
- 150 ml de vin blanc sec
- 250 g de crème

#### **Zubereitung**

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen
2. In einem Schmortopf das Öl mit der Butter bei mittlerer Temperatur erhitzen. Sobald die Butter zu schäumen beginnt, die Kaninchenkeulen hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 6 Minuten auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Topf vom Herd ziehen, die Keulen herausnehmen, mit etwas Senf bestreichen, mit Thymian bestreuen und beiseitestellen,
3. Den Topf zurück auf den Herd stellen. Im Bratfett die Schalotten etwa 3 Minuten bei niedriger Temperatur anschwitzen, bis sie weich sind. Den Wein zugießen und zum Kochen bringen. Die Kaninchenkeulen zurück in den Topf geben und einen gut schließenden Deckel auflegen.
4. Den Schmortopf in den Ofen stellen und die Keulen etwa 45 Minuten garen, bis sie zart sind, währenddessen zweimal wenden.

5. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf eine Platte legen. Den Topf auf den Herd stellen, dann die Sahne und den restlichen Senf in den Bratensatz rühren und dabei alles, was am Boden angesetzt hat, abschlagen. Die Sauce 5-6 Minuten bei niedriger Temperatur um ein Drittel einköcheln lassen. Probieren und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
6. Die Kaninchenkeulen zurück in den Topf geben, mit der Senfsauce übergießen.

### **Préparation**

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Dans une cocotte, faire fondre à feu moyen le beurre avec l'huile. Dès que le beurre devient mousseux, ajouter les cuisses de lapin, saler, poivrer, et laisser les dorer environ 6 minutes de chaque côté. Retirer la cocotte du feu, récupérer les cuisses pour les enduire de moutarde et saupoudrer de thym sur les 2 côtés. Réserver.
3. Remettre la cocotte sur le feu et y faire revenir les échalotes environ 3 minutes à faible température. Verser le vin et porter à ébullition. Rajouter les cuisses dans la cocotte, bien couvrir.
4. Laisser la cocotte sur le feu et laisser mijoter 45 minutes, retourner les cuisses 2 fois.
5. Retirer les cuisses de la cocotte, réserver. Laisser la cocotte sur le feu, rajouter la crème et le reste de moutarde, mélanger et gratter le fond de la cocotte. Laisser la sauce réduire au tiers (5-6 minutes). Rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec du sel et du poivre.
6. Remettre les cuisses dans la sauce et refaire chauffer un petit peu.