Kaninchenrücken mit Rosmarinkruste in Weißwein-Sauce mit Bandnudeln

An Ostern gibt es natürlich auch ein Feiertags-Essen.

Und natürlich passend zu Ostern einen Hasen. Nein, eigentlich nicht genau einen Hasen, sondern ein Kaninchen. Aber da Kaninchen zur Gattung der Hasen zählen, gibt es doch einen Hasen auf den Teller. Und Katze soll ja bekanntlich auch wie Kaninchen schmecken.

Es gibt Kaninchen-Rücken.

Schön gewürzt. Scharf angebraten. Abgelöscht mit einem guten Riesling. Verfeinert mit einer Rosmarin-Kruste aus frischen, kleingewiegten Rosmarin-Blättern.

Kaninchen hat ja ein helles Fleisch wie Geflügel. Das Fleisch hat aber einen leicht würzigen Geschmack und erinnert eher an Wild. Auch wenn das verwendete Tier sicherlich ein Zuchttier ist.

Dazu Champignons, Zwiebeln und Knoblauch.

Und mit leckeren Bandnudeln als Beilage.

Das Weingut Tesch hatte mir vom neuen Jahrgang 2018 drei Flaschen Riesling zur Verkostung zur Verfügung gestellt. Da ich keinen Alkohol trinke, nehme ich den Riesling natürlich zum Kochen und verkoste ihn auf diese Weise.

Für diese Weißwein-Sauce habe ich einen Riesling „St. Remigiusberg“ verwendet. Und die Sauce gelingt wirklich gut und schmeckt lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1020]