



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Millefoglie von Stockfisch

Coniglio allo Zafferano

Crema allo Limone

Zutaten:

Zubereitung:

Coniglio allo Zafferano

2 Zehen	Knoblauch	
4 Stängel	Oregano	
1 Stk.	Orange	
1 Stk.	Kaninchen	vom Metzger teilen lassen
1	Salz, Pfeffer aus der Mühle	
3 Päckchen	Safranfäden	
250 ml	trockener Weisswein	
1/2 Stk.	gelbe Peperoni	
1/2 Stk.	rote Peperoni	
1/2 Stk.	grüne Peperoni	
1 Stk.	Zucchini	klein
250 g	Cherrytomaten	
1 Bund	Basilikum	

Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Den Oregano waschen, trockenschütteln und sehr fein hacken. Die Orange heiss waschen und die Schale fein abreiben. Mit Knoblauch, Oregano und 2 EL Öl verrühren und die Kaninchenstücke einreiben. Leicht salzen und pfeffern.

Den Safran zwischen den Fingern leicht zerkrümeln und im Wein anrühren.

In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Kaninchenteile darin bei starker Hitze anbraten. (Fleischteile sollten "Farbe bekommen"). Wenn alle Kaninchenteile angebraten sind wieder in den Topf legen und mit dem Safranwein begiessen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca 1 ½ Stunden schmoren lassen, wobei 30 Minuten vor Ende das Gemüse zum Fleisch gegeben wird.

Beilage: Barmata Maisgriess grob