

Kanin i krydret provencalsk sauce med svampe risotto og smørristet blomkål

Ingredienser:

1 kanin, uden hoved og indmad
Laurbærblade, 5-6 stk. knuste
Hvidløg, 2 stk. hele deles i upillede fed
Hvidvin, 2-3 dl
Ansjoser, 5-6 stk. filetter
Kapers, 2 spsk.
gode Sorte oliven i olie, 2 spsk.
Persille
150g-200gkyllingelever
2 fennikel
Hvidvin, ca. 2 dl.
Olivenolie
1 helt hvidløg
300 g svampe
1 blomkål
100 g smør

Fremgangsmåde:

Kaninen deles i 6 stykker: 2 bag lår, 2 forben samt 2 ryg stykker. Stykkerne gnides med en blanding af salt, peber, knuste laurbær, u pillede hvidløgsfed (gem halvdelen til braiseret fennikel) og lidt olivenolie. Lad det stå på køl i en lille time.

Kaninen brunes godt af i olivenolie i en pande med høje sider, tilsæt hvidvin og sæt herefter kaninen ovnen, og tilbered den ved 180 grader i ca. 40 min.

Fennikel deles på midten (gem toppen, som hakkes til anretning), og brunes af på skæresiden, i lidt olivenolie og en håndfuld u pillede hvidløg. Tilsæt herefter hvidvin, og evt. 1-2 dl. Grøntsags bouillon.

Tilbered til fennikel er mør, med en smule bid, ca. 10 min.

Kyllingeleveren linsteges på alle sider, og lægges til side. Ansjoser stødes i en morter med 2-3 fed hvidløg til en ensartet masse, derefter tilsættes kapers og sorte oliven, samt oliven olie, så man får en dejlig krydret mos. Tilsæt leveren, og stød det sammen med de øvrige ingredienser. Leveren skal jævne sauce ved opvarmning, og det er væsentligt at den ikke komme op at koge, da det ellers vil skille. Lun derfor blandingen varsomt op, under omrøring, med yderligere et par spsk. olivenolie. Sauceen må ikke komme over 70 grader.

Følg opskriften på risotto pakken. Rist svampene og tilsæt dem til den færdige risotto. Skær blomkålen ud i små buketter, og rist dem gyldne i smør på panden.

Anret den braiserede kanin med provencalsk sauce og braiseret fennikel dryppet med lidt oliveolie, og friskt hakket fennikel toppe, hvidløgene fra henholdsvis den braiserede kaninen og fennikel, og svampe risottoen.

