

Pasta mit Kaninchenragout & Pistazien

Pasta mit Kaninchenragout & Pistazien vereint zartes Kaninchenfleisch, das in einer aromatischen Sauce geschmort wird, mit gerösteten Pistazien. Diese Alternative zu [Bolognese Sauce](#) bringt die herzhaften Aromen der italienischen Küche Neapels direkt auf den Teller und ist ideal für ein besonderes, mediterran inspiriertes Essen.

Dauer: ca. 120 min für 6 Portionen

Zutaten

- 30 g Pistazien
 - 2 TL Salz
 - 1 Knoblauchzehe
 - glattblättrige Petersilie
 - 300 ml Wasser
 - 300 ml Weißwein
 - 1 ganzes Kaninchen, entbeint
 - Fleur de Sel
 - 1 große Karotte
 - 1 Zwiebel
 - 1 Stange Lauch
 - 1 Stange Sellerie
 - Scharfes Filetirmesser
 - Sicherheitshandschuh
 - 500 g Pasta deiner Wahl
-

Zubereitung

1. Beim Entbeinen habe ich einen Fleischhandschuh getragen und ein scharfes Filetirmesser verwendet. Das entsprechende Video findest du [hier](#).
2. Das Gemüse zur Brunoise schneiden, also in sehr kleine Würfel.
3. Die Zwiebel mit etwas Salz in Olivenöl und Bratbutter auf kleiner Flamme anbraten, bis sie schön süß werden. Dann die Hitze erhöhen, das Kaninchen dazugeben und durchbraten. Anschließend das Gemüse hinzufügen und kurz scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Fond dazugeben. 1 Stunde köcheln lassen. Fertig.

Fond Zubereitung

1. Das Kaninchen zerlegen und die Knochen im Ofen bei 200 Grad mit der Grillfunktion anrösten, bis sie sich verfärben. Da Kaninchen wenig Fett haben, vorsichtig rösten.
2. Die Gemüseabschnitte und Reste in einen hohen Topf geben und in Bratbutter und Rapsöl scharf anbraten. Die Kaninchenknochen dazugeben.
3. Mit Weißwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, bis die Oberfläche fast bedeckt ist. 60-90 Minuten simmern lassen.
4. Alles abseihen, am besten durch ein altes Baumwolltuch, da Kaninchenknochen leicht splintern können. Sicherheit geht vor.

▷ Den Fond kannst Du sehr gut portioniert einfrieren.