Glasierte Kaninchenkeule mit Zitrone und Rosmarin auf gebratenen Carciofini

(4 Personen)

4		Kaninchenkeulen à 160 – 180 g (ohne Schlossbein und Oberschenkelknochen)
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
½	dl	Olivenöl zum anbraten
½		Zitrone
		Rosmarin, frisch
1	dl	Weisswein
½	dl	Galce de viande (braune Grundsauce)
20	g	Butter, eiskalt
4		Carciofini (kleine Artischocken)
2	EL	Olivenöl
½	dl	Weisswein
1		Tomate
20		Oliven, schwarz
1		junger Knoblauch (ganze Knolle), Zehen ungeschält ausgelöst
1	EL	Basilikum, fein geschnitten
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Von den Artischocken die harten Blätter wegschneiden und bis auf die zarten, inneren Blätter ausrüsten. Je nach Grösse vierteln oder achteln und dabei wenn nötig, das Heu entfernen oder ausschneiden.
2. Die Tomaten blanchieren, häuten und vierteln. Das Kerngehäuse der Tomate herausschneiden. Die Tomatenviertel in gleichmässige Spickel schneiden.
3. Die Kaninchenkeulen mit Salz, Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in einer Schmorpfanne gut anbraten. Den Rosmarin dazugeben, im Ofen bei 190 Grad während ca. 30 – 40 Minuten braten und dabei immer wieder mit dem Olivenöl übergiessen. Kurz vor Schluss mit dem Weisswein ablöschen, mit dem Bratensatz erneut übergiessen und weitere ca. 05 Minuten ziehen lassen.

4. Die Kaninchenschenkel aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Fleischjus entfetten und ev. leicht reduzieren. Die Glace de viande dazugeben, kurz durchkochen und mit kalter Butter aufmontieren.
5. In der Zwischenzeit die Artischocken mit dem jungen Knoblauch im Olivenöl bei mässiger Hitze und unter stetigem Wenden langsam goldbraun braten. Am Schluss die Tomaten, Oliven sowie den Basilikum zugeben, mit Salz, Pfeffer würzen und kurz durchschwenken.
6. Das Artischockengemüse auf 4 heisse Teller verteilen. Die Kaninchenkeulen draufsetzen und mit der Sauce nappieren. Nach Belieben mit Kräutern ausgarnieren.