



Kaninchenschenkel mit Aprikosen und Schokolade



Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

2 EL	Pinienkerne	Pinienkerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett goldbraun rösten. Aprikosen abgiessen, Flüssigkeit auffangen.
1 Dose	Aprikosenhälften	
4	Kaninchenschenkel à ca. 200g	Kaninchenschenkel unter fliessendem, kaltem Wasser gut waschen, trocken tupfen. In der mässig heissen Öl-Butter-Mischung rundum anbraten, dabei ab und zu mit dem Bratfett begiessen.
1 EL	Olivenöl	
1 EL	Butter	
50 g	getrocknete Cranberries	Cranberries beigegeben, kurz mitbraten. Mit Fond und aufgefangener Aprikosenflüssigkeit ablöschen, aufkochen. Hitze reduzieren und bei kleinster Hitze halb zugedeckt 25-30 Minuten schmoren. Die Schenkel ab und zu wenden.
3 dl	Geflügelfond	
1 TL	Maisstärke	
2 EL	Wasser	Maisstärke und Wasser mischen, und unter die Sauce rühren, köcheln lassen, bis sie bindet. Chili längs halbieren, entkernen, fein hacken. Schokolade grob hacken. Beides unter die Sauce rühren. Abgetropfte Aprikosen beigegeben, heiss werden lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken.
1	rote Chilischote	
15 g	dunkle Schokolade, z.B. Noir mit 72% Kakaogehalt, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss	Kaninchenschenkel mit den Früchten und der Sauce anrichten, mit den Pinienkernen bestreuen.

Dazu passt Blattspinat