

## **Le lapin à la mode de Rousseau au pinot noir royale sur son lit de lavande**

**Kaninchen nach Rousseau in königlichem Blauburgunder mit gemeinem Lavendel** (Lavandula officinalis)

Ein junges Kaninchen aus einem Freilaufgehege einen Tag lang mit frischem Lavendel füttern, dann schlachten und mindestens einen Tag abhängen lassen.

In grosse Ragoutstücke schneiden, mit angeröstetem Mehl bestäuben und in einem Emailtopf in Bratbutter rundum gut anbraten. Den Kopf möglichst im Fonds mitbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen.

Zwei grob geschnittene Zwiebeln, vier Karotten und eine kleine Sellerieknolle aus dem Seeland in Stücke schneiden. Mit einem Esslöffel braunen Zucker im Kaninchenfonds leicht caramolisieren und mit einem guten Glas Pinot vom Bielersee ablöschen. Mindestens 2 dl Gemüsebouillon dazu und das Kaninchenfleisch wieder in den Topf geben.

Abschmecken mit etwas Salz, Pfeffer, 2 Gewürznelken, einem Lorbeerblatt sowie einem Esslöffel wilder Thymianblättchen von der Petersinsel.

Mindestens eine halbe bis eine Stunde auf kleinstem Feuer köcheln lassen.

Die Kaninchenstücke (ohne Kopf) sowie das Gemüse auf eine vorgewärmte Platte dressieren. Mit wenig frischem Lavendel dekorieren.

Falls das Kaninchen nicht mit Lavendel gefüttert werden konnte: Die Sosse mit einem Esslöffel getrockneter Lavendelblüten oder drei Esslöffeln frischen Lavendelblüten ganz kurz aufkochen lassen. Mit etwas Rahm verfeinern und zum Kaninchenragout servieren.

Dazu passt Kartoffelstock aus der Mitte des Röstigrabens.

Bon app!