

# Rigatoni mit Oliven, Feigen und Kaninchen

## Zutaten (für 4 Personen):

- 4 EL Rosinen
- 4 EL (medium dry) Sherry
- 200 g Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 200 g Möhren
- 150 g Staudensellerie
- 100 g getrocknete Feigen
- 100 g schwarze (ohne Stein) Oliven
- 4 EL neutrales Öl
- 4 Kaninchen-Keulen
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Geflügelfond
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Limettensaft
- 0,5 Bund Basilikum
- 400 g Rigatoni
- 200 ml aufgefangenes Nudelwasser
- 10 g Butter

Rosinen in Sherry einweichen, leicht erwärmen und beiseitestellen. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und leicht andrücken. Möhren putzen, schälen, längs halbieren und schräg in 1 cm dicke Stücke schneiden. Sellerie putzen, die Fäden abziehen und schräg in 2 cm lange Stücke schneiden. Feigen vierteln. Oliven grob hacken. Kaninchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen, Kaninchen darin bei mittlerer Hitze insgesamt 4-5 Minuten von allen Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Das Öl entfernen.

Olivenöl in denselben Bräter geben. Zwiebelscheiben und Knoblauch darin bei mittlerer bis starker Hitze 5 Minuten unter Rühren braten. Möhren und Sellerie dazugeben und weitere 5 Minuten braten. Mit Wein ablöschen und stark einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch, Fond und Lorbeer hinzufügen und zugedeckt bei milder bis mittlerer Hitze circa 40 Minuten garen. Die Rosinen samt Sherry, Limettensaft, Oliven und Feigen in den Bräter geben. Zugedeckt warm halten.

Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. Kleine Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, restliche Blätter in feine Streifen schneiden.

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, in einem Sieb abgießen, abtropfen lassen, dabei etwas Nudelwasser auffangen. Nudeln, Nudelwasser und Butter ins heiße Ragout geben und circa 2 Minuten vorsichtig erwärmen, bis es schön sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 15.02.2024

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)