Kaninchen mit Polenta à la Elda Notari-Poles

- 1 Kaninchen in nicht zu kleine Stücke geschnitten
- 1 Tasse natives Olivenöl
- 4 - 5 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 – 4 Salbeiblätter
- 4 dl Weisswein
- 1 Stück Butter
- Salz und Pfeffer
- Maisgriess fein
- 2 – 3 El Olivenöl
- 100 gr. Parmesan gerieben

Polenta

Wasser in einer grossen Pfanne aufkochen, salzen und den Mais unter Rühren mit einem Schwingbesen beigeben, damit keine Klumpen entstehen. Sobald die Polenta zu kochen beginnt, mit einer grossen Holzkelle bei mittlerer Hitze für eine Stunde gleichmässig rühren. Olivenöl und Parmesan beigeben, umrühren und auf ein Holzbrett stürzen.

Kaninchen

Kaninchen salzen und pfeffern. Olivenöl in eine grosse Ofenform giessen und in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben. Sobald das Öl heiss ist, die Kaninchenstücke beigeben und beidseitig kräftig anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen, Rosmarin, Salbei, Knoblauch und Butter beigeben und ca. 1 Stunde bei gleicher Hitze braten (ab und zu wenden). Am Schluss Temperatur erhöhen und kurz weiterbraten, bis das Fleisch eine schöne braune Farbe hat.