VILT

Gryta på kanin med rödvin och plommon samt persiljerotspuré

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **80 min** Portioner: **4**

80

Kanin är ett fantastiskt kött att tillaga och det blir riktigt, riktigt bra i en gryta som denna. Förutom att det är suveränt gott är det också ett väldigt klimatsmart kött.

Att stycka en kanin påminner mycket om tekniken som används när man trancherar en kyckling. Be gärna personalen i butiken om hjälp om det verkar krångligt. Glöm inte att sadeln och ryggslutet ska benas ur.
Kanin kan du oftast köpa i saluhallarnas delikatessbutiker.

INGREDIENSER

2 st kaniner
4 skivor parmaskinka
salt
smör
1 st gul lök finhackad
1 st morot, fint tärnad

1 stjälk blekselleri, fint tärnad
8 st plommon, delade i 4 bitar
2 st timjanskvistar
5 dl rött vin
2 dl vispgrädde
1 msk vetemjöl

Persiljerotspuré

700 g persiljerötter
50 g smör
1 dl vispgrädde
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Stycka varje kanin i 6 delar (2 bakben, 2 framben, 1 sadel och 1 ryggslut). Bena ur ryggfiléerna och linda in dem i parmaskinka. Detta kan du även be din kötthandlare att göra.

2. Salta och peppra övriga delar och bryn dem runt om i smör i en gryta. Lägg i grönsaker och låt fräsa med i ett par minuter. Tillsätt hälften av plommonen, timjan och vin. Låt koka upp och låt sjuda under lock i 30 minuter.

3. Lägg de parmalindade köttbitarna i grytan och låt sjuda i ytterligare 20 minuter.

4. Skala persiljerötterna och skär i mindre bitar. Koka dem med lock i lättsaltat vatten, 15?20 minuter. Häll av vattnet, mixa med smör och grädde och passera dem genom en sil. Salta.

5. Lyft upp köttet ur grytan. Sila av såsen i en kastrull, tillsätt grädde och låt koka upp. Krama ihop mjöl och en klick smör till en deg. Vispa ner den i såsen och låt sjuda i någon minut tills såsen tjocknar. Lägg i de resterande plommonen och kaninköttet. Servera med persiljerotspurén.