VILT

Kanin i armagnac med katrinplommon

Kock: **Per Morberg** Tid: **160 min** Portioner: **4-6**

160

Den franska husmanskosten. Där står jag djupt i den mustiga skyn, bland mört kött som trillat av benen och plommon och rotfrukter som mjuknat och avgett sin sötma.Jag kommer liksom inte loss. Tack och lov.

INGREDIENSER

1 kanin, ca 1,3 kg, styckad i bitar
salt och peppar
1 msk smör till stekning
1 msk olivolja till stekning
4 schalottenlökar
100 g rökt sidfläsk
200 g små champinjoner
12 kärnfria katrinplommon
0.5 dl armagnac
3 dl rödvin

3 dl vatten
1 lagerblad
2 kvistar timjan
3 stjälkar persilja
10 pepparkorn

Servering

baguette

GÖR SÅ HÄR

1. Krydda kaninköttet runtom med salt och peppar.
2. Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna och bryn köttet på alla sidor. Lägg över det i en stekgryta, gärna av gjutjärn.
3. Skala schalottenlökarna och skär dem i klyftor. Tärna fläsket och halvera champinjonerna. Bryn lök, fläsk och champinjoner i stekpannan och lägg över allt i grytan.
4. Tillsätt katrinplommon, armagnac, rödvin, vatten, lagerblad, timjan, persiljestjälkar och pepparkorn. Låt koka upp och sedan puttra i 1 ½?2 timmar under lock, tills köttet släpper från benen. Tillsätt eventuellt mer salt och peppar.
5. Servera med en god baguette.