Rezept für vier Personen von Monika Gysin, Coniglio alla ligure

Zutaten
1 Kaninchen vom Metzger in ca. 10-12 Stücke zerteilt
4 Knoblauchzehen gewürfelt
2 Rosmarinzweige
4 Thymianzweige
60g Pinienkerne geröstet
3 dl Fleischbrühe
2,5 dl Weisswein
100g Taggiasche Oliven
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung
Backofen auf 160° vorheizen. In einem Bräter Olivenöl erhitzen. Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl von allen Seiten anbraten. Hitze etwas reduzieren und dann Knoblauch und Kräuter zugeben und kurz mitdünsten. Die Brühe und den Weisswein zugeben und aufkochen lassen. Die Hälfte der Pinienkerne im Mörser zu Brei vermahlen und zum Kaninchen geben. Den Bräter zugedeckt in den Ofen geben und 30 Minuten schmoren lassen. Danach Deckel entfernen, Oliven dazu geben und noch 20 Minuten weiter schmoren.

Anrichten
Zum Servieren etwas Bratensaft und die restlichen Pinienkerne über das Kaninchen geben.

Tipp
Dazu passt ein feiner Risotto oder Zitronen-Kartoffelpüree und Ofengemüse

Apropos... Monika Gysin

Monika Gysin ist eine stille, selbstbewusste Köchin, welche die Bühne ihrem Gastgeber Gianclaudio De Luigi überlässt. Sie greift nicht nach den Sternen sondern setzt ihre Italianità unprätentiös und schmackhaft um. Eine Reise ins «Il Grano» nach Büren an der Aare.

Fotos: zVg

Einmal wieder nach Büren an die Aare spazieren oder fahren. Durch Felder und Wiesen oder etwas schneller und genauso so schön auf der Landstrasse durch den «Buechibärg». Bequem mit dem PW, ambitiös mit dem Velo. Wer zu Fuss geht, sieht mehr. Hinterhöfe, Vorgärten, Obstbäume und Wegweiser, wobei eine Wanderkarte in der Seitentasche beruhigt. Erst angekommen, wartet ein ehemaliges Kornhaus auf Gäste mit Zeit und Musse. Wer tafeln will, reserviert sich seinen Tisch im voraus und freut sich über Carne cruda, Vitello Tonnato, Agnolotti burro e salvia und Osso Bucco. Einfach nur vorbeikommen auf ein Glas oder für den kleinen Appetit geht aber auch. Überdurchschnittlich ist die Weinkarte, das Steckenpferd von Gianclaudio De Luigi. Sämtliche edlen Tropfen werden auch über die Gasse verkauft. Mit der Oberbaselbieterin Monika Gysin findet die einstige Kultbeiz wieder zurück zu ihrer kulinarischen Höchstform. Ihr gelingt es, eine italienische Küche umzusetzen, die sich authentisch und saisonal präsentiert, manchmal überrascht und routinierte Gaumen unprätentiös befriedigt. Auch am beliebten Cena-Abend, bei dem Küche und Service zur langen Tafel einladen und sich mit den Gästen über Küche und Weine sowie Rezepte und Resultate unterhalten.

Und sonst? Schön, dass die zugegeben bequemen, aber unästhetischen Stühle weg und die ursprünglichen Sitzklassiker von Horgenglarus wieder da sind, was die sakrale Aura des Raums verstärkt und passionierte Beizengänger jubeln lässt. Das «Il Grano», wie ich es schätze, ist zurück. Auch weil Gastgeber Gianclaudio De Luigi wieder zu sich und seiner Gastgeberrolle gefunden hat, was wiederum mit Christine, der starken Partnerin an seiner Seite zu tun hat. Hoffen wir, dass sich die vom BAG verschlossenen Türen ganz schnell wieder öffnen lassen. Bis es soweit ist, bringt der Take away mit seinem dreigängigen Menü oder die Apéro-riche-Box ein Stück «Il Grano» nach Hause. Grazie mille.

▶ **Info:** www.ilgrano.ch