

Kaninchenfilet klassisch

dg: ssg

Ein wunderbares, klassisch-italienisches Rezept und nach wie vor eine der besten Zubereitungsarten für Kaninchen.

4 Personen

4 Kaninchenfilet

Salz & Pfeffer

1 Thymzweig

1 Rosmarinzweig

1 dl Kalbsfond

30 kleine Nizza-Oliven

20 g Pinienkerne, im Ofen 12 Minuten bei 150 Grad geröstet

Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Filet würzen, in der Eisenpfanne anbraten (Eisen wegen dem Bratsatz) und mit Thym und Rosmarin 10 Minuten in Olivenöl auf kleinem Feuer schmoren. Bei 80 Grad im Ofen warmstellen.

Olivenöl ableeren und den Bratsatz mit wenig Wasser lösen, mit Kalbsfond in einer Casserole auf die Hälfte reduzieren. Oliven und Pinienkerne zufügen. Wer will, kann man noch 20 g Butter einrühren.

Gemüse

4 Rüebli

50 g grüne Bohnen

10 g Butter

10 kleine Ratte-Kartoffeln

2 EL Olivenöl

Fleur de sel

1 TL Schnittlauch

Inzwischen das Gemüse im Salzwasser knackig garen und in Butter schwenken. Kartoffeln mit der Schale weich dämpfen und schälen. In Scheiben schneiden und im Olivenöl knusprig braten. Mit Fleur de Sel und Schnittlauch bestreuen.

Die Beilage auf die Teller fügen, die Filets aufschneiden und zum Gemüse geben, mit der Sauce nappieren.

Servieren.