AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	40 Min.	ganzjährig	Frankreich

KANINCHENFILET MIT SALBEI



Rezept: eatsmarter.de, 5. 6. 2017 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Filets der Kaninchen sind dünn, aber dicke fein. Nur kurz braten!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Kaninchenfilet à 100 g	1 dl	Weisswein
40 g	Bratbutter	1 dl	Fleischbouillon
4 Bl	Salbei	20 g	Butter, kalt
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 80° C vorheizen. Die Filets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern.
2. In einer Bratpfanne das Fett erhitzen. Bratbutter mit Salbeiblättern aromatisieren. Die Filets auf beiden Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen und im Ofen ca. 20 Min. nachgaren lassen.
3. Den Bratenfond mit dem Wein aufkochen und etwas einkochen. Die Bouillon zugiessen und einkochen, die Salbeiblätter aus der Pfanne nehmen. Die kalte Butter einrühren. Die Filets anrichten, mit der Sauce übergiessen.

TIPP: Auf dem Foto die Sommervariante ohne Sauce mit Salat.