

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

KANINCHENFILET – HIMBEER-RADISLI

ZUTATEN:

4-6 st	grosse Kaninchenfilets
2 EL	Bratbutter
20 st	Radieschen
1 EL	Butter
½ dl	Himbeeressig
2 dl	Vollrahm
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Radieschen vom Kraut befreien und gut waschen. Radieschen in feine Tranchen schnetzeln. Schönes Radieschenkraut für die Garnitur zur Seite legen.

Die Kaninchenfilets vorsichtig von der Silberhaut befreien. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Bratbutter erhitzen und die Filets kurz darin anbraten. Aus der Pfanne heben und bei 80°C. im Ofen warmstellen. Die Butter in einer weiten Pfanne erhitzen, Radieschen zugeben und kurz andünsten, mit Himbeeressig ablöschen und unter Rühren aufkochen.

Rahm zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und schräg aufschneiden. Radieschen auf die Teller anrichten, das Fleisch attraktiv dazu anrichten und mit dem Radieschenkraut garnieren.

Tipp: Frisches Radieschenkraut kann man essen! Schmeckt wunderbar in einem Salat.