

Kaninchen-Filet mit Balsamico-Soße und Risotto

Für 2 Personen

400 g Kaninchenfilet	200 g Risottoreis	100 g Zwiebeln in Balsamico
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
4 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	4 Salbeiblätter
50 g kalte Butter	100 ml Bratenfond	100 ml Balsamico
400 ml Gemüfefond	2 EL Weißwein	Mehl
Olivenöl	Butter	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den Risottoreis hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Topf vom Herd nehmen und fünf Minuten quellen lassen. Den Knoblauch abziehen, die Thymianzweige zupfen. Den Gemüfefond zusammen mit dem Thymian, Knoblauch und dem Lorbeerblatt erhitzen. Das Ganze durch ein Sieb passieren und den Gemüfefond nach und nach unter das Risotto mischen. Das Fleisch in vier Stücke schneiden, waschen und trocken tupfen. Die Filetstücke in Mehl wenden. Etwas Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filetstücke von allen Seiten scharf anbraten. Die eingelegten Zwiebeln, die Salbeiblätter und den Balsamico zugeben und das Ganze für circa zehn Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch und die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Bratenfond zu der Soße geben und reduzieren lassen. Die Soße in ein hohes Gefäß umfüllen und zusammen mit dreißig Gramm kalter Butter schaumig aufschlagen. Den Parmesan reiben, die Hälfte unter das Risotto mengen und die restliche kalte Butter zugeben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Die Soße und den restlichen Parmesan über das Fleisch geben. Das Risotto neben dem Fleisch anrichten und servieren.

Kornelia Fink am 08. Dezember 2010