

Kaninchen-Filet, Senf-Soße, Kerbel-Kartoffeln, Rosenkohl

Für 2 Personen

2 Kaninchenfilets, a 250 g	2 Sch. Speck	4 Kartoffeln
250 g Rosenkohl	2 Zweige Thymian	1 Bund Kerbel
3 TL Dijon-Senf	200 ml Crème-fraîche	50 g Butter
50 g Kräuterbutter	100 ml Weißwein	2 EL Orangensaft
Olivenöl	Ingwerpulver	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in Salzwasser gar kochen. Den Kerbel hacken, mit der Butter zu den garen Kartoffeln geben und alles schwenken. Den Rosenkohl waschen, die Strünke entfernen und die einzelnen Rosenkohlköpfe etwas auseinander brechen. Anschließend den Rosenkohl kurz in Salzwasser blanchieren. Den Speck in Würfel schneiden und mit dem Rosenkohl in einer Pfanne anbraten. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen und in der Pfanne mit etwas Olivenöl und den Zwiebelwürfeln scharf anbraten. Die Filets aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Den Sud mit Weißwein ablöschen. Die Thymianzweige hinzufügen und mitköcheln lassen. Die Crème-fraîche und den Senf einrühren, mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver würzen und passieren. Die Kartoffeln, den Rosenkohl und die Filets auf einem Teller anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Renate Hertig am 20. Dezember 2010