

## Buttermilch-Kaninchen-Filet

### Für 2 Personen

200 g Kaninchenfilet	300 g mehligk. Kartoffeln	400 g Blattspinat
1 Zwiebel	50 g Ingwer	100 g Butter
2 EL Butterschmalz	125 ml Schlagsahne	1 l Buttermilch
250 ml Gemüfefond	4 cl Anisschnaps	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Zweige frische Lavendel	1 Muskatnuss
rosa Pfefferbeeren	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller darin warmstellen. Die Nadeln vom Rosmarin zupfen und mit dem Thymian kleinhacken. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen, in der Buttermilch einlegen, abdecken und 15 Minuten kalt stellen. Anschließend das Fleisch aus der Buttermilch nehmen und mit Salz, Pfeffer, den rosa Pfefferbeeren und dem Anisschnaps würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin das Fleisch anbraten, mit der Buttermilch ablöschen, anschließend den Rosmarin, den Thymian, den Lavendel und die Zwiebel hinzufügen und das Ganze bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen, die Schlagsahne und die Hälfte der Butter hinzufügen und die Kartoffeln stampfen. Die Muskatnuss reiben und damit den Kartoffelstampf würzen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, den Spinat hinzufügen, mit dem Gemüfefond ablöschen und sechs Minuten mit einem Cent oder anderem Kupfergeldstück (erhält die grüne Farbe des Spinats) dämpfen. Die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer darin aufschäumen. Abschließend die Ingwerbutter über die Filets geben. Das Buttermilch-Kaninchen mit dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und mit dem Spinat garnieren.

Artur Böttcher am 11. Juli 2011