

Kaninchen-Filet, Schinken-Mantel, Kartoffeln, Kirschen

Für zwei Personen

Für das Kaninchenfilet:

2 Kaninchenfilets à 150 g	7 Scheiben luftgetr. Schinken	8 Scheiben Gouda
$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch	6 entkernte Datteln	50 g Butter
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	1 TL gemahlener Koriander	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die gebratenen Kartoffeln:

2 festk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch	500 ml Hühnerfond
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Portwein-Kirschen:

100 g entkernte TK-Sauerkirschen	1 rote Chilischote	1 unbehandelte Zitrone
300 ml Portwein	2 EL Blütenhonig	1 Zweig Rosmarin
1 TL Kardamom		

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Portwein-Kirschen Honig in einem Topf erhitzen und mit Portwein ablöschen. Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Rosmarin waschen, Blätter zupfen und klein hacken. Zitronenschale abreiben und zusammen mit Kardamom, Chili und feingehackten Rosmarin zum Portwein geben und um die Hälfte reduzieren. Sauerkirschen dazu geben und schwenken, bei niedriger Hitzezufuhr einkochen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Mit dem Hühnerfond und etwas Wasser bedecken und garen. Kartoffeln herausnehmen und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. In einer Pfanne Öl erhitzen, Kartoffeln mit dem zerdrückten Knoblauch und Thymianzweigen anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das gefüllte Kaninchenfilet im Schinken-Käse-Mantel eine Alufolie (40 x 50 cm) mit Butter bestreichen. Schinkenscheiben längs und sich überlappend auslegen, mit Käsescheiben bedecken. Kaninchenfilets waschen und trocken tupfen, längs einschneiden. Knoblauchzehe abziehen, zerstampfen und mit 1 EL Öl, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander vermischen und in die Einschnitte der Kaninchenfilets geben. Datteln ebenfalls in die Schlitz geben und das Fleisch mit Holzstäbchen fixieren. Öl erhitzen und Fleisch von allen Seiten leicht anbraten. Stäbchen entfernen und Fleisch auf die mit Schinken und Käse vorbereitete Alufolie legen. Das Fleisch vollständig einwickeln. Alufolie um die Kaninchenfilets wickeln und die Enden bonbonartig zudrehen. 10 Minuten im Backofen garen und anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

Fleisch aus der Alufolie nehmen und in 6cm dicke Scheiben schneiden. Gefülltes Kaninchenfilet im Schinken-Käse-Mantel mit gebratenen Kartoffeln und Portwein-Kirschen auf einem Teller anrichten und servieren.

Megi Balzer am 10. Februar 2016