

Kaninchen-Filet im Schinken-Gouda-Mantel mit Kartoffeln

Für zwei Personen

Für das Kaninchenfilet:

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

Für die Kartoffeln:

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

Für die Portwein-Kirschen:

100 g TK-Sauerkirschen	1 rote Chili	1 Zitrone
300 ml Portwein	2 EL Blütenhonig	1 TL gem. Kardamom
1 Zweig Rosmarin		

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Portwein-Kirschen Honig in einem Topf leicht 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 50cm) mit Butter bestreichen. Schinkenscheiben längs und sich überlappend auslegen, mit Käsescheiben bedecken. Kaninchenfilets waschen und trocken tupfen, längs einschneiden. Knoblauchzehe abziehen, zerstampfen und mit einem Esslöffel Öl, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander vermischen und in die Einschnitte der Kaninchenfilets geben. Datteln ebenfalls in den Schlitz hinzufügen 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. Zehn Minuten im Backofen garen und anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Fleisch aus der Alufolie nehmen und in sechs Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Gefülltes Kaninchenfilet im Schinken-Käse-Mantel mit gebratenen Kartoffeln und Portwein-Kirschen auf einem Teller anrichten und servieren.

Megi Balzer am 27. Dezember 2016