

Scharfe Kaninchen-Pfanne

Für 2 Portionen

300 g Kaninchenrückenfilets	4 Stangen Frühlingslauch	1 rote Chilischote
2 Strauchtomaten	1 Zitrone	200 g Naturjoghurt
1 Schale Gartenkresse	2 EL Butter	Olivenöl, Salz

Die Strauchtomaten blanchieren oder mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Den Frühlingslauch waschen, putzen und in etwa ein Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Naturjoghurt leicht mit Salz abschmecken. Das Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Kaninchenfilets hineingeben, leicht salzen und kurz braten. Anschließend den Frühlingslauch zugeben, zwei Esslöffel Butter aufschäumen lassen, eine fein geschnittene Chilischote und die Tomatenfilets zugeben, mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken und vom Herd nehmen. Die Kaninchenfilets aus der Pfanne nehmen, kurz ruhen lassen und längs halbieren. Das scharfe Gemüse auf zwei Tellern verteilen, Kaninchen darauf anrichten, je zwei Esslöffel abgeschmeckten Joghurt darüber laufen lassen und mit frischer Gartenkresse bestreuen.

Alexander Herrmann am 13. Mai 2014