

Kaninchenfilet mit Salatbouquet und Sultaninen

Rezept für 4 Personen

Kaninchenfilet im Rohschinkenmantel

8	Kaninchenfilets	von der Silberhaut trennen
8 Tranchen	Rohschinken	bereitlegen
1 Zweig	Rosmarin	zupfen
1 Zweig	Thymian	zupfen
1 Zweig	Majoran	zupfen
3 EL	Rapsöl	mit Kräutern gut mixen, Kräutermix mit Kaninchenfilets vermischen und jedes in eine Rohschinkentranche einwickeln
2 EL	Sonnenblumenöl	in Bratpfanne erhitzen, Kaninchenfilets auf jeder Seite 2min anbraten, schneiden und anrichten

Salatbouquet mit Gurken

1	Lollo rosso	rüsten und waschen
1	Kopfsalat	rüsten und waschen
1	Gurke	rüsten, waschen, mit Sparschäler in lange Streifen schneiden und salzen

Salate zu einer Rose formen und mit Gurkenstreifen einwickeln, gut anziehen und abscheiden

Rose direkt auf Teller anrichten

Sultaninensauce

50 g	Sultaninen	halbieren und in einen Mixbecher geben
20 g	Mayonnaise	beigeben
20 g	weisser Balsamico	beigeben
	Salz, Pfeffer	abschmecken und mit Stabmixer gut mixen
10 g	Olivenöl	aufmontieren
20 g	Rapsöl	aufmontieren
	Salz, Pfeffer	abschmecken und servieren
100 g	Trauben	halbieren und entkernen, als Garnitur verwenden



Rezept des Monats Januar