



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Forellen an Muscat

☺☺☺

Kaninchenfilets an Thymian und Grünpfeffer mit Wildreis und gedämpften Rüebli

☺☺☺

Sabayon à la Malvoisie

Zutaten:

Zubereitung:

Kaninchenfilets an Thymian und Grünpfeffer mit Wildreis und gedämpften Rüebli

4 Stk Kaninchenfilets
paar Zweig Thymian
Salz, Pfeffer

Die Filets salzen, pfeffern und mit Thymian-Reislein bedecken.

50 g Räucherspeck klein geschnitten
3 Stk Knoblauchzehe
Olivenöl

In einer kleinen Pfanne die Speckwürfel und die Knoblauchzehen im Olivenöl goldbraun braten. Die Kaninchenfilets begeben und unter regelmässigem Umdrehen höchstens 5 Minuten mitbraten. Dann die Filets herausnehmen. Anschliessend die Garnitur (Knoblauch und Speck) sowie das Fett wegschütten.

1 EL Pfefferkörner grün, zermalmt
2 dl Fendant
1 dl Rahm

Pfeffer in die Pfanne geben. Mit dem Wein ablöschen. Aus den Filets ausgetretenen Fleischsaft und Rahm dazufügen. Etwas einkochen lassen.

Sauce abschmecken.

Filets zerschneiden und auf einem Saucenspiegel angerichtet servieren.

Wildreis
Rüebli

Wildreis und
in Bouillon, gedämpfte Rüebli als Beilage vorbereiten.