Kaninchenfilet mit Karamell-Äpfeln

Fleisch-Gerichte » Kaninchen

Zutaten (4 Personen)

» 700g Kaninchenrücken
» Salz & Pfeffer
» 2EL Öl
» 100ml Rotwein
» 100g Crème fraîche
» 2cl Calvados
» 2 Apfel/Äpfel
» 1EL Butter/Margarine
» 3EL Zucker

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Filet abbrausen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Im Öl von beiden Seiten 5min braten. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt warm stellen. Überschüssiges Öl aus der Pfanne abgießen. Rotwein hineingeben, aufkochen und etwas einkochen lassen. Crème fraîche einrühren und die Soße mit Calvados abschmecken.

2. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazugeben. Die Apfelspalten darin karamellisieren.

3. Kaninchenfilet in Scheiben schneiden und mit der Calvadossoße sowie den Karamell-Äpfeln anrichten. Evtl. mit Lorbeer garnieren und servieren.

Dazu schmecken Bandnudeln oder knuspriges Baguette.

Nährwerte: 610kcal/E38g/F28g/KH12g pro Portion

angelegt am: 30.11.2002 Rezept-Nr: 236

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke