



KANINCHENFILET AUF GLÜHWEINBRATÄPFEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE BRATÄPFEL

620 g Äpfel, säuerlich, in Scheiben geschnitten

50 g Butter

12 g Zucker

620 ml Glühwein

FÜR DAS KANINCHENFILET

1.5 kg Kaninchenfilet

Salz

Pfeffer

50 ml Erdnussöl

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

930 ml Bratensauce

4 cl Calvados

ZUBEREITUNG

1. Für die Bratäpfel: Äpfel in Butter mit Zucker anbraten. Glühwein aufgiessen und 1 Minute ziehen lassen. Apfelscheiben herausnehmen, Glühwein um 2/3 reduzieren und Apfelscheiben damit bepinseln.
2. Kaninchenfilet würzen, in Öl anbraten, herausnehmen und warm halten.
3. Überschüssiges Öl abgiessen und mit restlichem Glühweinsud ablöschen. Bratensauce dazugeben und mit kaltem QimiQ und Calvados verfeinern.
4. Kaninchenfilets schneiden und mit Apfelscheiben und Sauce servieren.