



KANINCHENFILET IN COGNACSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Kaninchenfilet
Salz und Pfeffer

1 EL Butter

2 EL Olivenöl

FÜR DIE SAUCE

250 g

2 EL Schalotte(n), fein gehackt

125 ml Weisswein

30 ml Weinbrand

500 Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 60 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in der Butter-Öl-Mischung rasch anbraten. Fleischstücke aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen warm halten.
3. Im Bratenrückstand die Schalotten anrösten. Mit Weisswein, Cognac und klarer Bouillon ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen lassen.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kaninchenfilet servieren.