



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 QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

2 EL Schalotte(n), fein gehackt

15 g Weissmehl

125 ml Weisswein

30 ml Weinbrand

500 ml Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 60 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. 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 Mehl bestäuben und kurz mitrösten. Mit Weisswein, Cognac und klarer Bouillon ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen lassen.
4. Sauce mit kaltem QimiQ verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.