



GEBACKENES KANINCHEN MIT RAHMFISOLEN

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

3	Zwiebel(n)
6	Kaninchenkeulen Wacholderbeeren
1 TL	Senfkörner
1	Lorbeerblatt Salz Buttermilch, zum Panieren Mehl, zum Panieren
3	Ei(er), zum Panieren Semmelbrösel, zum Panieren Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE RAHMFISOLEN

60 g	QimiQ Classic
400 g	Fisolen Salz und Pfeffer
2	Knoblauchzehe(n)
1 EL	Butter
2 EL	Senf Frühlingszwiebel(n), gehackt Radieschen, in Scheiben geschnitten Kresse, zum Bestreuen

ZUM GARNIEREN

	Zitronenmarmelade Salbeiblätter, frittiert
Blätter	Petersilie, frittiert

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen und quer schneiden. Kaninchenkeulen und Zwiebeln in reichlich kaltem Wasser aufsetzen. Ein paar Wacholderbeeren, Senfkörner, Lorbeerblatt und Salz dazugeben und die Keulen etwa 45 Minuten zugedeckt köcheln; die Keulen sind ausreichend gegart, sobald sich die Knochen aus dem Fleisch ziehen lassen. Keulen und Fond abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Fisolen waschen, putzen und in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen. Fisolen aus dem Wasser heben und eiskalt abschrecken. Kochwasser beiseitestellen.
3. Knoblauch schälen und fein hacken. Butter mit Knoblauch erhitzen, QimiQ Classic und Senf einrühren. So viel Fond vom Kochen der Fisolen einrühren, dass sich eine sämige Konsistenz ergibt. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und Fisolen damit übergießen. Mit Frühlingszwiebelgrün, Radieschen und/oder Kresse bestreuen.
4. Fleisch von den Knochen lösen. Fleisch jeder Keule in 4 bis 6 Stücke teilen, in Buttermilch wenden, in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln panieren. Zwiebeln trocken tupfen und ebenfalls panieren. Lose anhaftende Brösel vom panierten Fleisch und den Zwiebeln abschütteln.
5. In einer geräumigen Pfanne Butterschmalz oder Öl erhitzen. Fleisch und Zwiebeln mit Backfett schwimmend goldbraun backen. Kaninchen und Zwiebeln aus dem Backfett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
6. Gebackenes Kaninchen mit gebackenen Zwiebeln und Fisolensalat anrichten. Als Dekoration passen frittierte Petersilien- und /oder Salbeiblätter, als weitere Beilage die in diesem Fall fast unentbehrliche Zitronenmarmelade.