



KANINCHENFILET AUF GLÜHWEINBRATÄPFEL



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE BRATÄPFEL

250 g Äpfel, säuerlich, in Scheiben geschnitten

20 g Butter

5 g Zucker

250 ml Glühwein

FÜR DAS KANINCHENFILET

600 g Kaninchenfilet

Salz

Pfeffer

20 ml Erdnussöl

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Classic, gekühlt

375 ml Bratensauce

2 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 Classic und Calvados verfeinern.
4. Kaninchenfilets schneiden und mit Apfelscheiben und Sauce servieren.