



# 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 Sahne-Basis

**2 EL** Schalotte(n), fein gehackt

**125 ml** Weißwein

**30 ml** Weinbrand

**500** Gemüsebrühe

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, Weinbrand und Gemüsebrühe 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.