



# 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 Classic, gekühlt

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

**15 g** Mehl

**125 ml** Weißwein

**30 ml** Weinbrand

**500 ml** Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 60 °C (Umluft) 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 stauben und kurz mitrösten. Mit Weißwein, Weinbrand und Gemüsebrühe ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen lassen.
4. Sauce mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.