



KANINCHEN MIT KRÄUTER-PANNA COTTA VON FERDINAND FRAUENEDER

QimiQ **VORTEILE**



mittel



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS KANINCHEN

1500

FÜR DIE MARINADE

125 ml Olivenöl

125 ml Traubenkernöl

1 EL Dijon-Senf

1 Weißwein, trocken

1 Thymianzweig(e)

2 EL Honig

FÜR DIE KRÄUTER-PANNA COTTA

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

180 ml Milch

200 g Schaffrischkäse

4 EL Kräutermischung, fein gehackt

1 EL Olivenöl

Salz

Schwarzer Pfeffer

1 Spritzer Weißer Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

1. Für das Kaninchen: Alle Zutaten für die Marinade mit einem Stabmixer mixen und das Kaninchen für 24 Stunden einlegen.
2. Für die Kräuter Panna Cotta: QimiQ Classic glattrühren und restliche Zutaten dazumischen. Mindestens 4 Stunden kühlen, am Besten über Nacht.
3. Kaninchen aus der Marinade herausnehmen und beidseitig scharf anbraten. Im Ofen fertig garen.
4. Kaninchen mit dem Kräuter Panna Cotta anrichten.