

Kaninchenrücken auf Sahnesauce

Lapin à la crème



Zutaten für drei Personen:

1 Kaninchenrücken (ca. 500 - 700 g, im Ganzen gewogen)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Butter, Olivenöl für die Form
3 EL Marsala
3 Knoblauchzehen
3 Ingwerscheiben
1-2 Rosmarinzweige
50 ml Geflügelfond
40 ml Weißwein
40 ml Sahne
eine unbehandelte Zitrone
1/2 Gemüsezwiebel, 1-2 Karotten
2 dünne Scheiben Sellerie
3 Frühlingszwiebeln
einige Champignons

1. Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden, Sellerie in dünne Scheiben, dann in Rauten. Zwiebel häuten, halbieren und aus den äußeren Schichten Rauten schneiden.
2. Dieses Gemüse ganz sanft in Butter anbraten, dann mit Weißwein ablöschen.
3. Knoblauchzehen anquetschen, Ingwer in Scheiben schneiden.
4. Frühlingszwiebel einkürzen und waschen.
5. Kaninchenrücken waschen und mit Küchentüchern trocknen. Kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und mit geschmolzener Butter bepinseln. Bei 180°

ca. 25 Minuten auf der Filetseite im Backofen in einer mit Olivenöl ausgestrichenen Form garen. Dabei einige Male mit etwas Marsala einpinseln.
6. Kaninchenrücken umdrehen, erneut mit Butter bepinseln. Mit dem Gemüse umlegen, Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und die Frühlingszwiebeln einlegen. Etwas Weißwein und Sahne angießen. Weitere 30-40 Minuten im Backofen garen. Einige Male mit Geflügelfond begießen oder bepinseln. Gegen Ende mit Zitronenabrieb bestreuen.
7. 20 Minuten vor dem Ende die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons zufügen.

8. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell mit einer Prise Gemüsebrühe.

Hinweise:

Wenn die Sauce zu flüssig sein sollte, abgießen, in einer separaten Pfanne einköcheln und später wieder zugeben.

Wenn der Kaninchenrücken zu dunkel wird, Hitze zurücknehmen oder mit Alufolie abdecken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kaninchen, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 13.01.2023