

Kaninchen-Filet im Schinken-Mantel, Ingwer-Apfel-Kompott

Für 2 Personen

3 Kaninchenfilets, gehäutet	6 Scheiben Coppa	2 Äpfel, sauer
1 Knolle Ingwer	100 g Ingwermarmelade	100 g Rucola
1 Radicchio	4 Zweige Thymian	Butter
Salz	Orangenpfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kaninchenfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Orangenpfeffer würzen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Anschließend je drei Scheiben Coppa ausbreiten, die Kaninchenfilets darauf legen, den Rucola darauf verteilen, das Ganze aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Etwa Zehn Gramm Ingwer schälen und fein hacken. Den Radicchio halbieren, vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, darin die Apfelscheiben und den Ingwer andünsten. Anschließend die Ingwermarmelade dazugeben und das Ganze kochen lassen. In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen und die Kaninchenfilets von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend für etwa sechs Minuten auf einem Backblech im Backofen nachgaren lassen. Danach die Zahnstocher entfernen. Den Radicchio mit dem Kompott und den Kaninchenfilets auf Tellern anrichten und mit den Thymianzweigen garnieren.

Berit Seifert am 15. September 2009