

Kaninchen-Filet, Apfelkraut-Balsamico-Soße, Sellerie-Püree

Für 2 Personen

4 Kaninchenfilets, a 100 g	300 g Frühkartoffel	400 g Apfelkraut
1 kleine Sellerieknolle	100 ml dunkler Balsamicoessig	200 ml Milch
100 g Butter	Pflanzenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, in gleich große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die Kaninchenfilets waschen und trocken tupfen. Das Apfelkraut mit dem Balsamicoessig gut vermengen und das Fleisch damit marinieren. Die Milch aufsetzen und leicht erwärmen. Die Kartoffeln und den Sellerie abseihen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Püree mit Butter und der warmen Milch geschmeidig rühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer ordentlich abschmecken. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen, die Kaninchenfilets kurz auf allen Seiten anbraten und bei 80 Grad in den Ofen stellen. Die Soße etwas einkochen und mit kalter Butter montieren. Die Kaninchenfilets mit der Apfelkraut-Balsamico-Soße und dem Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Wilden am 24. Januar 2011