

Gefülltes Kaninchen-Rücken-Filet mit Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

2 Kaninchenrückenfilet	100 g Risotto	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	150 g Steinpilze	2 Backpflaumen
50 g Parmesan	150ml roten Portwein	20 ml Sahne
500 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	Butter, Walnussöl
Zitronenöl, Salz	schwarzer Pfeffer	

Zunächst das Zitronenöl und die Butter in einer Pfanne erwärmen. Die Zwiebel und den Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Anschließend den Reis zufügen und mit dünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und dem Gemüsefond aufgießen. Dann die Steinpilze zum Reis geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Parmesan und der Sahne abschmecken. Die Kaninchenrückenfilets waschen, trockentupfen und so einschneiden, dass man sie füllen kann. Die Backpflaumen klein schneiden, anschließend die Filets damit füllen und mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne etwas Butter und Walnussöl erhitzen und die Filets darin rundum braten. Anschließend das Fleisch warmstellen, den Bratensud mit dem Portwein aufgießen und reduzieren lassen. Die gefüllten Kaninchenrückenfilets mit dem Steinpilzrisotto auf Tellern anrichten, mit der Portweinsauce garnieren und servieren.

Albert Jung am 06. Mai 2013