

## Schnelle Kaninchen-Pfanne

### Für 2 Portionen

300 g Kaninchenfilet	2 Stangen Staudensellerie	1 EL Kapern
1/2 Bund Schnittlauch	4 Salbeiblätter	2 EL Semmelbrösel
Butter	Olivenöl	Pfeffer

Zunächst die Silberhaut des Kaninchenfilets abziehen und dann das Fleisch in Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kapern hinzufügen. Den Staudensellerie in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Dann den Schnittlauch hacken und die Salbeiblätter grob zupfen. Reichlich Butter in die Pfanne geben, mit den Semmelbröseln abbinden und kurz anrösten lassen. Das Ganze mit Pfeffer würzen.

Steffen Henssler am 01. 08. 2011