

Kaninchenfilet in Weisswein mit Karotte und Honig

Marinieren:

1 Stunde

La Mise en Place:

½ Bund Rosmarin, Thymian oder Oregano, 1 Knoblauchzehe, 300 g Kaninchenfilet, 100 g Sossenzwiebelchen, 1 grosse Karotte, Erdnussöl, 1 EL Honig, 2 dl Weisswein, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Rosmarin, Thymian und den Knoblauch fein schneiden. Kaninchenfilet damit einreiben und eine Stunde bei Zimmertemperatur marinieren.

Sossenzwiebelchen und Karotte in Streifchen schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Erdnussöl erhitzen. Die Kräuter vom Kaninchen abstreifen und das Fleisch in vier Minuten rundum schön anbraten. Zwiebel, Gemüse und abgestreifte Kräuter zugeben und kurz mitbraten. Honig und Weisswein mischen und zum Kaninchen giessen.

Aufkochen und das Fleisch aus der Sosse heben. Die Sosse etwas einköcheln und mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Das Fleisch nochmals zugeben und gut erhitzen.

Das passt dazu:

Polenta oder Risotto

