

Kaninchen im Rohschinkenmantel

4-Personen

Zutaten:

6-8	-	Kaninchenrückenfilets
1	-	Bund Basilikum
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
6-8	-	mittelgrosse Scheiben Rohschinken
3	-	EL Olivenoel
½	-	dl Noilly Prat
1 ½	-	dl Tomatensaft (Aus der Flasche)
1	-	dl Rahm oder Halbrahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen.

Die Kaninchenfilets mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit 3-4 Basilikumblätter, je nach Grösse umwickeln.

Dann die Filets auf je 1 Rohschinkenschiebe legen und aufrollen. Mit Holzstäbchen fixieren.

Restliches Basilikum fein hacken und beiseite stellen.

Den Backofen auf 80-Grad vorheizen und eine Platte mit wärmen.

In einer Bratpfanne das Olivenoel erhitzen. Die Kaninchenfilets darin je nach Grösse rundum 3-4 Minuten braten.

Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80—Grad heissen Ofen 15-20 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit Noilly Prat auflösen und durch ein feines Sieb in ein Pfännchen umgiessen. Den Tomatensaft beifügen und die Flüssigkeit auf lebhaftem Feuer etwa zur Hälfte einkochen lassen.

Den Rahm oder Halbrahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet.

Die gehackte Basilikum beifügen und die Sauce mit Salz sowie Cayennepfeffer abschmecken.

Zu den Kaninchenfilets auf der Platte geben und sofort servieren.