

KANINCHENSPIESS MIT ÄPFEL AUF GESCHMORTEM CHICORÉE

Zubereitungszeit
rund 55 Minuten



Zutaten (für vier Personen/vier Spieße)

400g Kaninchenrückenfilet
8 Scheiben Bacon
16 kleine Salbeiblätter
2 Äpfel – schälen und in je
8 Spalten schneiden
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Geschmorter Chicorée
35g geschmolzene Butter
1 EL Zucker
4 Chicorée halbiert

Saft einer Zitrone
100ml Riesling halbtrocken
300ml Kaninchenfond
50g getrocknete Tomaten
überbrüht und gewürfelt
50g geschnittene glatte Petersilie
25g eiskalte Butter
in dünne Scheiben geschnitten
Fleur de sel und schwarzen Pfeffer
aus der Mühle

Kaninchenrückenfilet in 16 Stücke teilen und jedes Stück mit einem Salbeiblatt belegen und einer halben Scheibe Bacon umwickeln. Kaninchen und Äpfel abwechselnd auf vier Spieße stecken – mit Salz und Pfeffer würzen und grillen.

Geschmolzene Butter in eine feuerfeste Form geben, mit Zucker bestreuen. Den Chicorée mit Salz und Pfeffer würzen und in der Butter kurz anbraten. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen, aufkochen und den Kaninchenfond angießen – erneut aufkochen und abdecken. Bei 180°C etwa 20 Minuten schmoren. Den gegarten Chicorée herausnehmen und die Strünke abschneiden. Den Schmorfond mit der kalten Butter aufmontieren. Tomaten und Petersilie in die Sauce einrühren und über den Chicorée gießen.

Guten Appetit!



Empfohlen von:
Rainer Hensen,
Mitglied der Koch-Vereinigung BioSpitzenköche,
www.bio-spitzenkoeche.de
Alle Rezepte finden Sie auch zum Download auf www.biowoche.de