

Rezept

Mariniertes Kaninchenfilet mit Pilzen

Ein Rezept von Mariniertes Kaninchenfilet mit Pilzen, am 29.04.2024

Zutaten

300 gKaninchenfileteinige ZweigeThymian1 TLWacholderbeerenSalz

Pfeffer aus der Mühle 2 EL Öl

300 g gemischte Pilze **1/8 l** Wildfond (ersatzweise Gemüsebrühe)

1EL Schmand

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 348 kcal

Zubereitung

- Die Kaninchenfilets und den Thymian kalt abwaschen und trocken tupfen. Die Thymianblättchen abzupfen. Die Wacholderbeeren zerdrücken oder hacken, mit Salz, Pfeffer, etwas Thymian und 1 EL Öl verrühren, die Kaninchenfilets damit einreiben. Zugedeckt 2 Std. kalt stellen.
- 2. Die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben oder kurz abbrausen und abtrocknen. Putzen und in Scheiben oder Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Pilze darin scharf anbraten. Salzen und pfeffern, den restlichen Thymian einrühren und die Pilze bei reduzierter Hitze 5-10 Min. garen.
- 3. Parallel dazu eine zweite Pfanne erhitzen. Die marinierten Kaninchenfilets darin rundherum scharf anbraten, dann bei etwas reduzierter Hitze rundherum noch knapp 5 Min. braten.
- 4. Die Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Wildfond oder die Brühe in die Pfanne gießen und etwas einkochen lassen. Den Schmand einrühren, die Sauce abschmecken und zusammen mit dem Fleisch und dem Pilzgemüse anrichten.