

Rezept

Kaninchenschnitzel im Parmesanmantel mit Makkaroni

Ein Rezept von Kaninchenschnitzel im Parmesanmantel mit Makkaroni, am 16.02.2025

Zutaten

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	100 ml Weißwein
150 ml Geflügelbrühe	175 g Sahne
100 g Makkaroni	Salz
50 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten	1/2 Bund Basilikum
1/2 Zitrone	30 g Butter
Pfeffer	6 Kaninchenrückenfilets
100 g Parmesan am Stück	3 Eier
50 g Mehl	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer
Öl für die Folie	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 990 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin ca. 1 Min. andünsten. Mit dem Wein ablöschen. Die Brühe und 125 g Sahne dazugießen und alles in ca. 5 Min. um die Hälfte einkochen lassen.
2. Inzwischen die Makkaroni in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen.
3. Die Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln. Das Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen.
4. Die Makkaroni in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Dann mit den Tomatenwürfeln, der Butter und dem Basilikum unter die Sahnesauce rühren. Die Makkaroni mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und warm halten.
5. Die Kaninchenrückenfilets von Haut und Sehnen befreien und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zwei Bögen Frischhaltefolie mit Öl bepinseln. Die Fleischstücke auf einen Bogen legen, den zweiten Bogen darauflegen und das Fleisch dünn plattieren.

6. Den Käse fein reiben. Mit den Eiern in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab aufmixen. Das Mehl auf einen flachen Teller geben. Die übrige Sahne steif schlagen.

7. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kaninchenschnitzel salzen und pfeffern, zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier-Parmesan-Mischung ziehen und auf beiden Seiten in 3-4 Min. goldbraun ausbacken. Die Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8. Die Sahne unter die Makkaroni heben. Die Makkaroni auf Tellern anrichten und die Kaninchenschnitzel darauflegen. Sofort servieren.