

Rezept

Riesling-Trauben-Sauce für gebratenen Kaninchenrücken

Ein Rezept von Riesling-Trauben-Sauce für gebratenen Kaninchenrücken, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|--|-----------------------------------|
| 1 Schalotte (ca. 30 g) | 1 EL Butter |
| 1 EL Mehl (Type 405) | 400 ml kalter Geflügelfond |
| 1 kleines Stück Vanilleschote (ca. 1/4 Schote) | 100 g Sahne |
| 2 EL Crème fraîche | 100 g helle, kernlose Weintrauben |
| 1 kleiner Zweig Estragon | 100 ml Rieslingsekt |
| Salz | Cayennepfeffer |
| 12 Kaninchenrückenfilets (à 50-60 g) | 2 Zweige Thymian |
| 2 EL Olivenöl | Meersalz, z. B. Fleur de Sel |
| schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce die Schalotte schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf (20 cm Ø) erhitzen, die Schalotte einstreuen und bei mittlerer Hitze in 2 Min. glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren noch 1 Min. rösten. Den kalten Geflügelfond nach und nach einrühren und in 2 Min. aufkochen lassen.
2. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Schote und Mark in den Topf geben und die Sauce offen bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Sahne und Crème fraîche einrühren und 5 Min. weiterköcheln.
3. Die Trauben waschen und halbieren. Den Estragon waschen, abzupfen und grob schneiden. Die Vanilleschote aus der Sauce nehmen, die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Ganz zum Schluss den Sekt dazugießen, 1 Min. weiterköcheln lassen. Trauben und Estragon einlegen, die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.
4. Für das Fleisch die Kaninchenfilets trocken tupfen, falls nötig, die Sehnen mit einem scharfen Messer entfernen. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, den Thymian einlegen. Die Kaninchenfilets mit Meersalz und Pfeffer würzen, in die heiße Pfanne legen, bei mittlerer Hitze 1 Min. goldbraun anbraten, wenden und kurz weiterbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch noch 2 Min. ziehen lassen.
5. Die Traubensauce nochmals aufkochen lassen und mit den Kaninchenrückenfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten.