

Kaninchenrücken in Orangen-Sherry-Sauce

Zutaten:

700g Kaninchenrücken
10g Butter
1 EL Öl
Saft und Schale einer unbehandelten Orange
1 unbehandelte Orange
4cl Sherry medium
125ml Kaninchen- oder Kalbsfond
1 Zweig Thymian
Salz
Pfeffer

So wird's gemacht:

Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
Öl und Butter in einem hitzebeständigen Schmortopf auf der Herdplatte erhitzen und die Rücken darin von beiden Seiten gut anbraten.

Orangensaft und -schale, Sherry, Fond sowie den Thymian zugeben und den Topf auf die mittlere Schiene des Backofens stellen. Die Kaninchenrücken in ca. 15 Minuten gar braten, evtl. gelegentlich mit Bratenfond begießen. Orange dick schälen sodass die weiße Außenhaut entfernt ist und die Fruchtsegmente mit einem scharfen Messer auslösen, den austretenden Saft auffangen.

Den Kaninchenrücken aus dem Ofen nehmen und in Alufolie verpackt warm stellen.
Den Topf auf den Herd stellen, Thymianzweige entfernen, Orangenfilets zugeben und kräftig aufkochen – die Sauce sollte eine sirupartige Konsistenz haben.

Die großen und kleinen Filets vom Kaninchenrücken auslösen, in schräge Scheiben schneiden, anrichten und auf dem Teller mit der Fruchtsauce überziehen. Dazu passen grüne Bandnudeln und ein frischer Salat.

Wir wünschen einen Guten Appetit!



Hildegard Lammers
Dompfaffstr.34
53881 Euskirchen
eMail: info@lapinchen.de
Web: www.lapinchen.de

Lapinchen's Hofladen:
Donnerstag & Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
Samstag: 9.00 – 13.00 Uhr
Tel: 02255 13 71
Fax: 02255 26 24

