

## **Kaninchenfilet mit Schwarzen Nüssen im Bauernspeckmantel auf einem Chutney von Ostschweizer Feigen Kartoffel-Baumnusstaler und Broccoli**

### **Rezept für 4 Personen**

#### **Kaninchenfilet**

##### Zutaten:

8 Stk Kaninchenfilet à ca. 70g  
100g Schwarze Nüsse gehackt  
Geschchnittener Bauernspeck vom Metzger vorbereitet:  
20cm Specklänge x 15cm überlappend ausgelegt und das 4 mal

##### Vorbereitung:

Vom Filet die Silberhaut entfernen. Ein Achtel der gehackten Schwarzen Nüsse auf dem rechten Viertel auf des Specks verteilen und zwei Filets darauf legen, so dass immer ein dickes und ein dünnes Ende nebeneinander liegen und dies wiederum 4 mal. Den 2. Achtel der Schwarzen Nüsse auf den Filets verteilen. Die Filets in den Speck einrollen und die Päckchen einzeln eng in eine Klarsichtfolie einrollen. Kühl stellen.

##### Zubereitung:

Klarsichtfolie entfernen und beidseits kurz in einer Pfanne mit Bratbutter anbraten. Bei 180° Umluft auf einem Gitter 8 Minuten im Ofen garen, anschliessend den Ofen öffnen, die grosse Hitze entweichen lassen und 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

#### **Kartoffel-Baumnusstaler**

##### Zutaten:

600g Agria-Kartoffeln Gewaschen mit Schale  
2 Eigelb  
2 Eiweiss  
120g Baumnüsse grob gehackt  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

##### Vorbereitung:

Die Kartoffeln im Steamer oder Schnellkochtopf weich garen. Anschliessend warm schälen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Salz, Pfeffer und Muskatnuss und die 2 Eigelb von Hand unter die noch warmen Kartoffeln kneten. Aus der Masse Rollen im Durchmesser von 5cm formen und eng in Klarsichtfolie einrollen und Kalt stellen. Anschliessend in 1cm dicke Scheiben schneiden. Eiweiss verrühren. Die Kartoffelscheiben erst im Eiweiss wenden, danach in den gehackten Baumnüssen und in Bratcrème oder eingesotener Butter goldgelb anbraten. Kartoffeltaler einzeln auf ein Blech mit Backpapier absetzen.

##### Zubereitung:

Zum Fertigbaren zur gleichen Zeit wie die Kaninchenfilets in den Ofen schieben.

#### **Feigenchutney**

##### Zutaten:

8 Feigen (ca. 500g) gewaschen und in Spalten geschnitten  
100g Zucker  
150g Wasser  
100g Weisser Balsamico  
10g Frischer Ingwer geschält und in Scheiben geschnitten  
1 Stück Zitronengras längs halbiert und auf die Pfannengrösse zugeschnitten  
leicht gequetscht und ¼ einer getrockneten Chilischote

##### Zubereitung:

Zucker caramolisieren und mit Wasser ablöschen. Balsamico, Ingwer, Zitronengras und Chili dazugeben. Ca. 30 Minuten leicht kochen lassen. Passieren, Flüssigkeit zurück in die Pfanne geben. Die Feigenspalten begeben, einmal aufkochen lassen und beiseite stellen. Vor dem Anrichten nochmals erwärmen.

#### **Balsamico-Honigjus**

##### Zutaten:

150g Bratenjus  
80g Honig  
30g Balsamico

##### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander leicht kochen lassen und leicht einreduzieren.

#### **Broccoli**

##### Vorbereitung:

Broccoli in kleine, ca. 3cm breite Röschen schneiden, 3 Stück pro Person.

##### Zubereitung:

Broccoli im Salzwasser blanchieren, abschrecken und in einer Pfanne mit wenig kräftiger Gemüsebrühe und 30g Butter weichdünsten.

Alle Vorbereitungsarbeiten können schon am Vortag erledigt werden. So haben Sie mehr Zeit für Ihre Gäste...