

Kaninchenfilet nach Wiener Art

Kaninchenstück: Rücken-Filet



Zutaten (für 4 Personen):

- 600g Kaninchenfilet
- Zitronensaft
- Salz

Zum Panieren

- Mehl
- Eier
- Brösel
- Öl zum Backen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zitrone

Zubereitung:

Filets zu 12 gleichen Teilen schneiden, diese zwischen beölter Klarsichtfolie sorgfältig plattieren, mit Zitronensaft marinieren und nach 10 Minuten panieren. In 175 Grad heißem Öl keinesfalls zu lange backen, da das zarte Kaninchenfilet sehr schnell gart. Auf Küchenkrepp auflegen und warm halten.

Für die gebackene Petersilie müssen Sie ein Spritzgitter verwenden! Gezupfte, trockene Petersilienblätter kurz in heißem Öl backen, mittels Gitterlöffel herausnehmen.

Die Kaninchenschnitzel mit Zitronenachtel und der gebackenen Petersilie anrichten.