

Kaninchenfilet in Blätterteig

Kaninchenstück: Rücken-Filet



Zutaten (für 4 Personen):

- 500g Kaninchenfilet
- 400g Blätterteig
- 2EL Öl
- 1 Ei
- 120g Pilze (Champignon, Eierschwammerl, Austern- oder Steinpilze u.a.)
- 70g Schalotten
- 80g Schinken
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

2 Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen, die feingehackten Schalotten farblos anschwitzen, die sehr fein gehackten Pilze begeben und solange rösten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Den in feine Würfel geschnittenen Schinken beifügen und mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Restliches in einer Pfanne erhitzen und die Filets kräftig, aber kurz an allen Seiten anbraten, aus der Pfanne auf ein Gitter legen und erkalten lassen.

Teig ca. 2-3 mm dick ausrollen. Jeweils zwei Filets zusammenlegen, mit der Pilzmasse bestreichen und auf die Teigstücke legen, Teig einschlagen, Enden verschließen und mit Ei bestreichen.

Auf Backblech mit Trennpapier legen und im vorgeheizten Rohr bei Anfangstemperatur von 240 Grad ca. 10 Minuten anbacken lassen, danach bei stark reduzierter Hitze – offenes Rohr – zwischen 4-6 Minuten warm ziehen lassen. Weitere 2-3 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.