

Kaninchensaltimbocca Tessinerart mit Merlotsauce

Kaninchensaltimbocca Tessinerart mit Merlotsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Menu: [27.10.2021](#)

Creation: [Enrico Caruso](#)

Zutaten für 4 Personen

Menge	Einheit	Zutaten
4	stk	Kaninchenrückenfilets
4	stk	Frische Salbeiblätter
4	Tranchen	Tessiner Rohschinken
		Senf, Salz, schwarzen Pfeffer aus der Mühle
1	Esslöffel	Bratbutter
1	dl	Brauner Kalbsfond frisch oder Paste
1/2	dl	Merlot zum ablöschen
1/2	stk	Schalotten
		Rahm
		Salz/Pfeffer aus der Mühle/Cognac/Portwein usw. ev. Saucenbinder

Vorbereiten: Kaninchenrückenfilets waschen, Trocken tupfen und würzen.

Fleisch: Salbeiblätter um das Fleisch legen und in den Rohschinken einwickeln.

Die Filets in Klarsichtfolie und anschliessend fest in Alufolie einwickeln, die Seiten gut festdrehen.

Wasserbad auf 80 ° erhitzenDie Filets ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Fleisch auspacken, in einer Bratpfanne in der Butter kurz anbraten.

Bratensatz/Sauce die Schalotten andünsten, mit Wein/Cognac ablöschen (Bratensatz), mit Fond aufgiessen, zur

Hälfte einkochen, mit Rahm/Gewürz abschmecken, eventuell leicht abbinden, mit Cognac/Portwein/Pfeffer usw. verfeinern.