



## Kaninchenleber mit Minze auf Limetten-Fettuccine

Gleich vorweg: Die Pfefferminze ist für dieses Rezept nicht geeignet, sie enthält viel Menthol und schmeckt zu scharf. Grüne Minze oder Apfelminze enthalten nur wenig Menthol, sind daher kaum scharf und trotzdem von kräftigem Minzenduft. Die Minze sollte sparsam dosiert werden und die Kaninchenleber nur mit einem frischen Hauch an Kräuterduft begleiten.

Die Kaninchenleber wird beim Braten sehr schnell zäh. Am Besten bereitet man sie deshalb am Stück zu: Zuerst wird sie im Ofen bei 80° vorgegart, erst dann wird sie nur für ein paar Sekunden ganz heiss angebraten und sofort angerichtet. So bleibt sie bestimmt schön zart.

Die gegarten Fettuccine werden mit wenig Zwiebel kurz angeröstet und mit Zesten und Saft der Limette abgeschmeckt, die Limette sollte, wie die Minze, nur dezent zu schmecken sein.

### Zutaten (1 Portion)

90g	Kaninchenleber
2-3	Blätter frische Apfelminze
1Tl	Glassa (oder Condiamento Balsamico)
	Salz und Pfeffer
10	Tafelbutter
70g	Fettuccine
15g	Tafelbutter
15g	Zwiebel
	Zesten einer Limettenschale
	Salz

## Zubereitung

Fettuccine in Salzwasser gar kochen, abgiessen und sogleich etwas Butter untermischen, damit sie nicht zusammenkleben.

Kaninchenleber dressieren, beidseitig mit Glassa einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel fein hacken. Zesten von der Limette abziehen. 2TI Saft aus der Limette pressen.

Die Pfanne kurz auswaschen und austrocknen. Pfanne gut aufheizen. Butter zugeben, diese sollte sogleich aufschäumen. Zwiebel zugeben, Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Temperatur zurückstellen. Zwiebel ca. 2 Minuten rösten. Fettuccine und die Limettenzesten zugeben, vermischen und leicht bräteln lassen. Mit Limettensaft abschmecken. Fettuccine warmhalten bis die Kaninchenleber bereit ist.

Ofen auf 80° vorheizen.

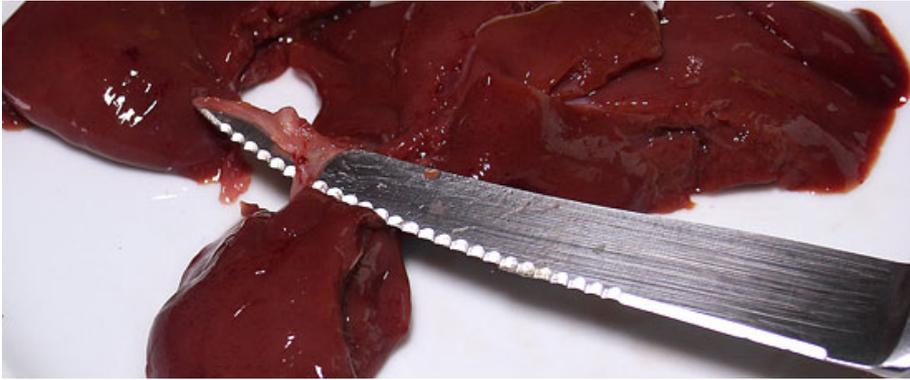
Kaninchenleber in eine ausgebutterte Form geben und für 10 Minuten in den Ofen schieben. Apfelminze zu feinen Streifchen schneiden.

Fettuccine auf einem sehr heißen Teller anrichten.

Eine Bratpfanne gut vorheizen, Tafelbutter zugeben, die sogleich aufschäumen sollte. Kaninchenleber auf jeder Seite 5-6 Sekunden anbraten und auf den Fettuccine anrichten, Minze darüberstreuen und servieren.







*Kaninchenleber im Ofen vorgegart*

