Kaninchenfilet an Balsamicosauce

Genauer ist damit das ausgelöste Rückenfleisch des Kaninchens gemeint und nicht das eigentliche Filet, dieses wäre etwas gar klein. Das Rückenfilet ist sehr zart und gelingt am besten, wenn es nur kurz gebraten wird. Ich habe es über Nacht in einer Marinade aus Balsabamo und Rotwein (Amarone), gewürzt mit Knoblauch und frischem Rosmarin eingelegt.

Balsabamo ist ein spezieller Balsamico-Essig, dem während der Reifung eingekochter Traubenmost zugegeben wird, er ist süsslich und von üppigem Geschmack. Diese exquisite Essenz macht aus Marinaden und Saucen kleine Kunstwerke.

Zutaten (1 Portion)

```
2     Kaninchenfilets (à ca. 80g)
      Salz und Pfeffer
      Bratbutter

Marinade:
2El   Balsabamo
2El   Rotwein (Amarone)
2El   Olivenöl
1     Knoblauchzehe
1     Stengel frischer Rosmarin
      schwarzer Pfeffer

Sauce:
      abgesiebte Marinade
2El   Balsabamo
3El   Rotwein (Amarone)
20g   kalte Butter
```

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Marinieren:
Rosmarinblätter vom Stengel abzupfen, im Mörser leicht zerquetschen und mit den restlichen Marinadenzutaten vermischen. Kaninchenfilets trockentupfen in einen Suppenteller legen und mit der Marinade bedecken. 12 bis 24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Sauce:
Kaninchenfilets aus der Marinade nehmen, die Mariande absieben und mit zusätzlichem Balsabamo und Amarone ergänzen. Kurz aufkochen, damit das in der Marinade gelöste Eiweiss aufschäumt. Schaum mit einem Sieb abschöpfen. Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen (leicht einreduzieren). Temperatur zurückstellen, die Sauce darf nicht mehr kochen. Kalte Butter direkt aus dem Kühlschrank stückchenweise mit einem Schwingbesen in die Sauce einrühren. Sauce zurückhaltend mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten bis die Kaninchenfilets gebraten sind.

Kaninchenfilets:
Marinade mit den Fingern vom Fleisch abstreifen, darauf achten, dass die Rosmarinnadeln entfernt werden. Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Bratbutter auf jeder Seite ca. 4 Minuten sanft braten. Bratpfanne vom Herd ziehen und die Filets ca. 3 Minuten nachziehen lassen.

Sauce auf einem Teller zu einem Spiegel anrichten und die Kaninchenfilets darauf legen. Mit einem Zweiglein Rosmarin dekorieren.

Kaninchenfilets in der Marinade

Kaninchenfilets und "verlängerte" Marinade