



Kaninchenfilets mit Aprikosen-Riesling-Soße

👤 4 PERSONEN ⌚ 40 MIN 🍴 SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 4 Kaninchenfilets
- Salz, Pfeffer, Fenchelsamen
- **Unsere Butter**
- Olivenöl
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Riesling
- 10 getrocknete Aprikosen
- 1 Rosmarinweig
- 1 EL **Unsere frische Saure Sahne**

ZUBEREITUNG

- 1 Die Filets mit Salz, Pfeffer, etwas Fenchelsamen würzen und in Olivenöl und **Unsere Butter** rundum anbraten. Die Schalotten schälen, grob zerteilen, die Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und hinzufügen. Mit einem Schuss Riesling ablöschen.
- 2 Eine Auflaufform einfetten und die Filets zusammen mit Aprikosen, Rosmarinweig und **Unsere frische Saure Sahne** im Ofen ca. 20 Minuten bei 100 °C garen lassen. Dazu passt Kartoffelpüree.

