



20 Minuten | für 2 Personen

Kaninchen mit Bärlauch-Schupfnudeln

Das köstliche Bärlauchpesto können Sie fertig kaufen oder selbst machen. Ein Rezept gibt es dazu auf Seite 205. Das Kaninchen kann durch Huhn ersetzt werden – dann verlängert sich die Kochzeit um zehn Minuten.

400g grüner Spargel
2 Schalotten
3 Kaninchenrückenfilets
(je 100g)
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
250g frische Schupfnudeln
Muskat
1 EL Butter
Zitronensaft
2 EL Bärlauchpesto

Backofen auf 120°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Vom unteren Ende des Spargels 2 bis 3 cm abschneiden, nicht schälen. In schräge, 3 bis 4 cm lange Stücke teilen. Die Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden.

Die Kaninchenfilets parieren: Die hauchfeine Silberhaut entfernen. Das Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl etwa 4 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und in einer feuerfesten Form in den heißen Backofen zum Garziehen geben.

Die Schupfnudeln in die Pfanne geben und anbraten, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat würzen. In einer weiteren Pfanne mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter die Schalotten mit den Spargelstreifen 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft würzen. Die Kaninchenfilets aus dem Ofen nehmen und alles auf Tellern anrichten. Zum Schluss das Bärlauchpesto über die angerichteten Schupfnudeln geben.

Variation Der Spargel kann durch zwei kleine Zucchini ausgetauscht werden, die man mit 50g getrockneten Tomaten anbrät.