

Kaninchenfilet an Madeirasauce und Rosmarin-Tagliatelle

Für die Tagliatelle braucht es etwas Zeit und Musse, das Resultat entschädigt für alles und die Gäste kommen in einen Genuss, den man nicht kaufen kann.

Zutaten für 4 Personen

Nudelteig:

200 g Knöpfliemehl (Coop)
130 g Ei (ca. 2 Eier und 1 Eigelb)
1 TL Salz
2 Zweige Rosmarin

Fleisch:

8 Kaninchenfilet
Salz und Pfeffer
wenig Olivenöl

Madeirasauce:

1 dl Madeira
2 dl Halbrahm
1 TL Rindsbouillon
1 EL Noilly Prat



Für die Tagliatelle, die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und feinst möglich schneiden. Alles in der



Küchenmaschine auf kleinster Stufe 5 Minuten kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde ruhen lassen.



Danach Tranchen abschneiden, den

Rest immer wieder kühl stellen. In der Nudelmaschine bis Stufe 3 den Teig auswallen und das zu Tagliatelle schneiden. Immer wieder mit etwas Knöpfliemehl bestreuen und durchmischen, damit die Nudeln nicht zusammen kleben.



Die Kaninchenfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In einer weiten Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen. Die Filets beidseitig je 3 Minuten anbraten. Den Madeira dazugiessen, aufkochen. Den Rahm und die Bouillon dazugeben und sämig einkochen lassen.



In der Zwischenzeit in einer grossen Pfanne Wasser aufkochen. Salzen und die Rosmarin-Tagliatelle hineingeben.

Kurz vor dem Servieren den Noilly Prat zur Sauce geben. Die Tagliatelle auf die Teller anrichten, je 2 Kaninchenfilet daneben legen, Sauce darüber geben. Dazu passen grüne Bohnen. Servieren.

Dazu passt ein schöner Pinot Noir aus dem Waadtland, vom Murten- oder Bielersee.

Aus unserem Sortiment:

Epesses la République rouge, Lavaux
Dézaley rouge Jupiter, Lavaux
Vully Pinot Noir, Alexandre Schmutz, Praz-Vully
Hämmerli Pinot Noir, Ins