

## Kaninchen im Speckmantel mit Senfsauce



### Zubereitungszeit

30 Minuten + 25-30 Minuten im Ofen garen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	550 kcal
Eiweiss:	42 g
Fett:	37 g
Kohlenhydrate:	4 g

### Tipps zu diesem Rezept

- In der «Dame de l'Aquitaine» wird dazu saisonales Gemüse serviert.
- Statt der Kaninchenfilets wird ein ganzes, ausgelöstes Kaninchen verwendet. Es wird zudem mit Kaninchennierchen gefüllt.

### Zutaten für 4 Portionen

0.25 Bund	Thymian
12	Kaninchenfilets
	Salz
	Pfeffer
4 EL	grobkörniger Dijon-Senf
1	kleine Zwiebel
12 Tranchen	Bratspeck
1 EL	Öl
2 dl	Weisswein
2 dl	Kalbsfond
100 g	Crème fraîche
1 EL	feiner Dijon-Senf

### Zubereitung

1. Backofen auf 165 °C vorheizen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Kaninchen mit Salz, Pfeffer, Thymianblättchen und der Hälfte des grobkörnigen Senfs würzen. Mit je 1 Specktranche umwickeln. Kaninchen 25-30 Minuten im Ofen garen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 65 °C beträgt.
2. Zwiebel hacken, im Öl andünsten. Mit Wein ablöschen. Fast ganz einkochen lassen. Fond dazugeben, auf die Hälfte einkochen lassen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Crème fraîche, Dijon- und restlichen grobkörnigen Senf portionenweise in die Sauce rühren. Sauce nicht mehr aufkochen lassen, damit sie nicht scheidet. Kaninchen tranchieren und mit der Senfsauce servieren. Dazu passen Tagliatelle oder Polenta.