



## Kaninchenfilet mit Scampi gefüllt an Pestosauce



### Zutaten (10 Personen)

200,00	g	Pouletbrüstchen, ohne Haut
25,00	g	Eiweiss pasteurisiert
200,00	g	RAMA CREMEFINE Schlagcrème 31% 6 x 1.00 L
1,00	g	Muskat gemahlen
0,20	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle
5,00	g	Salz
10,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
100,00	g	Blattspinat, frisch
10,00	Stk	Kaninchenrückenfilet
20,00	g	KNORR® Würzmix provençale 1 x 1.60 kg
10,00	Stk	Scampi-Schwänze, geschält, roh
5,00	dl	Hühnerbouillon Professional KNORR
		Balsamico-Glace
1,00	dl	Aceto Balsamico
50,00	g	Zucker
		Pesto- Sauce
30,00	g	KNORR® Mise en Place Pesto 2 x 0.34 kg
		Wirsing- Gemüse
0,75	kg	Wirz/Wirsing



1,00	dl	RAMA® Crèmfine Cuisine 6 x 1.00 l
80,00	g	Butter
0,30	g	Pfeffer schwarz aus der Mühle
5,00	g	Salz
10,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg
2,00	cl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
300,00	g	BERTOLLI® Getrocknete Tomaten 2 x 1.50 kg
10,00	g	KNORR® Mise en Place Basilikum 2 x 0.34 kg

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Aus 200 g Pouletbrust, Eiweiss, Schlagcreme, Aromat, Salz, Pfeffer und Muskat im Cutter eine glatte Farce herstellen
- Spinat blanchieren und sofort abkühlen
- Die Kaninchenfilets flachklopfen
- Dicht aneinander auf eine Klarsichtfolie legen
- Mit Würzmix Provençale würzen
- Mit Spinatblättern belegen und Farce darauf spritzen
- Scampischwanz darauf legen und nochmals mit Farce bestreichen
- Die Kaninchenfilets mit Hilfe der Folie satt zu einer Rolle formen
- Auf beiden Seiten der Rolle Folie zusammenbinden
- Hühnerbouillon nach Anleitung zubereiten
- Wirsing fein schnetzeln und in Salzwasser blanchieren
- Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden
- Balsamico und Zucker zu Glace einkochen

### Zubereitung:

- Kaninchenrolle in der Bouillon (Pochierfond) zugedeckt bei ca. 80°C pochieren
- Herausheben und warmstellen

### Pesto-Sauce:

- Den Pochierfond mit Crèmfine Cuisine und Pesto aufkochen und eindicken
- Mit Butter aufmontieren und abschmecken

### WirsingGemüse-Gemüse:

- Den Wirsing in Olivenöl zusammen mit den getrockneten Tomaten sautieren
- Mit Mise en Place Basilikum würzen und abschmecken

### Anrichten:

- Gemüse als Sockel anrichten



- Kaninchenrolle von der Folie befreien und aufschneiden
- Auf Gemüse anrichten
- Mit Sauce umgiessen und mit Balsamico Glace dekorieren