

**KANINCHENFILET MIT
BARBARESCO-SAUCE**

6 Portionen

<u>Zutaten:</u>	6	Kaninchenfilets, ausgelöst und pariert
	40 g	Butter
	2	kleine Rosmarinzweige
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
für die Sauce:	1	nussgrosses Stück Butter
	1 EL	Zwiebeln, gehackt
	3 dl	Barbaresco
	2 EL	Sojasauce

Zubereitung:

Die Butter mit dem Rosmarin in der Pfanne braun werden lassen, die Kaninchenfilets hineinlegen und von jeder Seite kurz braten. Salzen, pfeffern und warm stellen.

Für die Sauce die Zwiebelwürfel in der Butter anbräunen, den Wein zugiessen und etwa fünf Minuten einkochen. Die Sojasauce dazugeben und noch einige Minuten kochen lassen.

Das Fleisch aufschneiden, mit der Sauce und in Butter geschwenktem Saisongemüse anrichten.