

## **Kaninchenrückenwürfel mit Shii-take al pomodoro**



Vorbereitung: mittel

Kochzeit: 30 Minuten

Für 4 Portionen

400 g Kaninchenrückenfilet  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Olivenöl  
250 g frische Shii-take-Pilze  
2 Schalotten  
3 Tomaten San Marzano  
1 EL Butter  
1 dl Sherry  
3 dl Passato di pomodoro  
(Tomatensauce im Glas)  
1 Bund Estragon

Die Kaninchenfilets in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Olivenöl rundum anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen das Fett abgiessen. Von den Shii-take-Pilzen der Stiel wegschneiden, die Hüte in Sechstel schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Tomaten halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die Butter in die Pfanne geben, Schalotten zufügen, 5 Minuten dünsten, die Pilze begeben, kurze Zeit mitdünsten und mit Sherry ablöschen. Tomaten dazugeben, aufkochen und einreduzieren lassen. Passato di pomodoro dazugiessen und etwa 6 Minuten einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Estragonblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Fleischwürfel in die Sauce geben, Estragon zufügen und in der Sauce etwa 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.