



## Kaninchenfilet-Ragout

Rezept von **Jacky Donatz**  
Restaurant Sonnenberg, Zürich



### Kaninchenfilet

- 800 g Kaninchenrückenfilet
- 200 g Sellerie
- 200 g Karotten
- 200 g Pastinaken
- 2 dl japanisches Bier
- 2 dl helle Kalbsbrühe
- 2 EL Kikkoman Sojasauce
- 2 EL trockener Sherry
- ½ EL Maizena
- 2 EL Sesamöl
- Pfeffer
- 2 Stängel frischer Koriander

**Zubereitung Kaninchenfilet** Sellerie, Karotten und Pastinaken in fingerdicke Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Das Kaninchenrückenfilet von der Silberhaut befreien, in 30 g schwere Würfel schneiden. Bier und Kalbsbrühe aufkochen und auf 2 dl einkochen lassen. Anschliessend ½ EL Maizena mit der Sojasauce und dem Sherry verrühren, die Sauce damit binden. Die in Würfel geschnittenen Kaninchenrückenfilets mit Sojasauce und Pfeffer kurz marinieren und im Sesamöl anbraten, mit der Grundsauce aufgiessen, leicht köcheln lassen und mit dem frischen Koriander und dem gekochten Gemüse garnieren.  
**Zubereitung Beilage auf der nächsten Seite.**



## Kaninchenfilet-Ragout

Rezept von **Jacky Donatz**  
Restaurant Sonnenberg, Zürich



### Kartoffelbuchteln

- 300 g passierte Kartoffeln
- 300 g Mehl
- 1 dl Warme Milch
- 42 g Hefe (1 Würfel)
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- 80 g weiche Butter
- Salz, Pfeffer und Muskat
- Dörripflaumen in Sake  
eingelegt
- 1 Eigelb

### Zutaten für 4 Personen

**Zubereitung Kartoffelbuchteln** Kartoffeln in der Schale weich kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch erwärmen, Hefe hineinbröckeln, mit 50g Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Mehl, Butter, Kartoffeln, 2 Eier, Salz, Pfeffer und Muskat glatt mit dem Hefeteig verkneten und weitere 20 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und rund ausstechen. Die Dörripflaume auf die Mitte setzen, die Teigländer darüber zusammendrücken und rund formen. Die Buchteln mit der glatten Seite nach oben dicht aneinander in die ausgebutterte Auflaufform setzen. Die Buchteln mit Eigelb bestreichen und nochmals kurz gehen lassen. Im Backofen bei 180°C ca. 25 Minuten goldgelb backen.