

## ***Kaninchenrücken mit Kümmel-Karotten***

**Mit feiner Pistazienfüllung und mit Käse gratiniert**

 45 min.

### ***Zutaten für 4 Portionen:***



2 Kaninchenrücken mit Knochen (à ca. 400 g)  
1 Hähnchenbrustfilet (ca. 120 g)  
1 Ei  
4 EL Sahne  
1 Packung (60 g) Pistazien  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
4 Blatt Alufolie  
3 l Wasser  
800 g junge Karotten mit Blattgrün  
3 Schalotten  
2 EL Butter  
1/2 TL Kümmel  
1 Packung (150 g) Chaume Würzige Scheiben

### ***Zubereitung***

Kaninchenfilets vom Knochen lösen, dabei den Bauchlappen nicht abschneiden. In vier Teile teilen.

Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden, Ei und Sahne zufügen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Pistazien klein hacken, unter die Masse rühren. Pistazienfüllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Filets der Kaninchenrücken auf je einem Blatt Alufolie ausbreiten, die Füllung auf dem Fleisch verteilen und aufrollen. Alufolie eng darum wickeln und beide Enden wie bei einem Bonbon fest zusammendrücken.

Wasser zum Kochen bringen, Kaninchen hinein geben, aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Ca. 15 Minuten in dem heißen Wasser gar ziehen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Karotten putzen, dabei ein Stückchen Grün stehen lassen, waschen, schälen und der Länge nach halbieren. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Mit den Karotten und Kümmel in Butter anbraten, zudecken und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5-10 Minuten dünsten lassen.

Die Käsescheiben jeweils quer in drei Teile schneiden. Kaninchen herausnehmen, Alufolie entfernen und das Fleisch in eine feuerfeste Form legen. Die Käsescheibchen auf den Röllchen verteilen. Im Backofen bei Oberhitze auf der oberen Schiene 5 Minuten gratinieren.

Mit den Kümmel-Karotten anrichten.

### ***Nährwerte pro Portion:***

Brennwert: 2580 KJ / 620 Kcal

Eiweiß: 48 g

Fett: 14 g

Kohlenhydrate: 42 g