

Kaninchen mit Vanille

Ofen auf 70° vorheizen, Platte in den Ofen stellen

1	Vanilleschote	längs aufschneiden, Mark herauskratzen, Stängel beiseite legen für die Garnitur
	Meersalz	
600 g	Kaninchenrücken	Fleisch mit Vanille und Meersalz einreiben
	Bratbutter	Fleisch 3 Min. auf allen Seiten scharf anbraten (höchste Stufe), auf die vorgewärmte Platte legen, im 70° heissen Ofen ca. 20 Min. nachgaren

Kürbis mit Amaretti

2 EL	Kürbiskernöl	
1	Zwiebel gehackt	
2	Knoblauchzehen gehackt	
400 g	Kürbis	Kürbis in kleine Würfeli schneiden, im Öl mit Zwiebel und Knoblauch 5-10 Min. dämpfen bis die Kürbisstückli knapp weich sind
	Salz, Pfeffer Muskatnuss	abschmecken
50 g	Amaretti grob zerbrösel	wenn der Kürbis angerichtet ist darüber streuen

Maroni

2 EL	Butter	in der Bratpfanne zum Bratsatz geben
200 g	Maroni vorgekocht	in Scheiben schneiden, in der Butter kurz andämpfen
	Salz, Pfeffer	würzen
		Kürbis, Fleisch und Maroni dekorativ anrichten
		Vanillestängel als Garnitur benutzen