

Kaninchenrücken in Frühlingsrollenteig



Zutaten (4 Portionen)

4 Kaninchenrückenfilets
4–8 Kohlrabiblätter
1 Eigelb

4 Scheiben Frühlingsrollenteig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250 °C vorheizen.
2. Die Kohlrabiblätter putzen, waschen und in Salzwasser blanchieren, anschließend abschrecken.
3. Die Kaninchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.
4. Jedes Filet mit einem Kohlrabiblatt belegen und dann in Frühlingsrollenteig einrollen. Bei 250 °C ca. 15–20 Minuten backen.