

## Tagliatelle mit Apfel-Basilikum-Sauce und Kaninchenfilets im Parma-Mantel – zur Vorspeise Avocado-Toast

### Vorspeise

4 Scheiben Toastbrot  
2 Avocados  
1 EL Zitronensaft  
½ Tasse Weisswein  
1 Ei  
150 g Greyerzer gerieben  
Pfeffer  
Salz  
1 Prise Muskatnuss

den Backofen auf 220 Grad vorheizen

- Die Avocados schälen, halbieren, Kern entfernen und sofort mit Zitronensaft bestreichen (Verfärbung)
- Je 1 halbe Avocado in Scheiben schneiden – wieder zusammenfügen und auf einen Toast legen
- Weisswein, verquirltes Ei und Käse mischen
- Mit Pfeffer, wenig Salz und Muskat nachwürzen
- Die Käsemischung über die Avocados verteilen
- 8 – 9 Minuten in Backofen 220 Grad – auf die zweitoberste Rille
- Der Käse muss zerlaufen

### Hauptgang

2 Äpfel  
1 Zwiebel, gehackt  
2 EL Butter  
1 dl Sherry  
2,5 dl Vollraum  
1 dl Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
8 – 10 Kaninchenfilets  
8 – 10 Scheiben Parmaschinken  
Olivenöl zum Braten  
250 g Tagliatelle  
50 g Parmesan gerieben  
1 Bund Basilikum

(2 Kaninchenfilets pro Person)

Backofen auf 70 Grad stellen – Fleischschüssel vorwärmen

- Äpfel schälen und entkernen
- 1 Apfel in 5 mm grosse Würfel schneiden – beiseite legen
- 1 Apfel grob schneiden und mit der Zwiebel in Butter andünsten,
- Mit Sherry ablöschen, einkochen lassen
- Rahm und Bouillon dazu geben.
- So lange köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind
- Fein pürieren, abschmecken
- Beiseite gestellte Apfelwürfel 4 – 5 Min. in der Sauce gar kochen
- Warm stellen
- Kaninchenfilets leicht salzen und pfeffern
- Mit Parmaschinken umwickeln
- In wenig Öl kurz anbraten und im Backofen niedergaren
- Unterdessen Tagliatelle al dente kochen - abgiessen
- Mit der Sauce mischen
- Mit Parmesan bestreuen und mit Basilikumblättern dekorieren
- Mit den Kaninchenfilets anrichten