

## Zutaten

6 Portionen

6 Eierbecher oder Schälchen von je 0,5 dl Inhalt

200 g Kaninchenfilet, gewürfelt

Bratbutter oder Bratcrème

½ Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 TL gehackter Majoran

1 TL Cognac, nach Belieben

¾ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

75 g Butter, in Stücke geschnitten

4 EL Rahm

rosa Pfeffer zum Garnieren



## Zubereitung

Zubereiten: 40min

Auf dem Tisch in: 40min

1. Fleisch in der heissen Bratbutter 2–3 Minuten braten. Schalotte, Knoblauch und Majoran beifügen, 3–5 Minuten bei kleiner Hitze mitdämpfen. Nach Belieben Cognac dazugeben, würzen. Das Fleisch 5 Minuten auskühlen lassen.
2. Butter und Rahm zum Fleisch geben, portionenweise im Cutter fein hacken.
3. Pâté in die Eierbecher verteilen, 2–3 Stunden kühl stellen, garnieren.

Dazu passen hauchdünne, geröstete Brotscheiben oder Cracker. Statt Hasenfilets Lamm oder Poulet verwenden. Nach Belieben Pâté mit Salat anreichern.

---

1 Portion enthält: Energie: 758kJ / 181kcal, Fett: 17g, Eiweiss: 7g