Frisch gekocht
Dienstag, 6. Dezember 2016

Rezept von Andreas Döllerer

Rehschnitzel in Preiselbeeren-Pfeffer-Sauce mit Kohlsprossen und Nussnudeln

35 Minuten (ohne Gefrierzeit)/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

8 Rehschnitzel aus der Keule à 70 g, Butter, 4 cl Cognac, 4 cl Rotwein, 2 EL Preiselbeeren, 2 EL eingelegter grüner Pfeffer, 250 ml Wildfond, 1 EL geschlagenes Obers, Salz, Pfeffer.
Für die Kohlsprossen: 8 blanchierte Kohlsprossen (halbiert und ohne Strunk), 1 Schalotte (fein geschnitten), 1 TL fein geschnittener Bauchspeck, Butter.

Für die Nussnudeln: 1 kg Erdäpfel (in der Schale im Rohr bei 160 °C ca. 45 Minuten gegart und gepresst), 100 g braue Butter, 120 g Eigelb, 150 g glattes Mehl, 150 g Maisstärkemehl, Salz, Muskatnuss. Zum Servieren: braune Butter, 1 EL gehackte, geröstete Walnüsse.

Zubereitung

Die Rehschnitzel zwischen Klarsichtfolie plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In Butter beidseitig anbraten, danach aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Cognac und Rotwein ablöschen, Preiselbeeren und Pfeffer beigeben und mit Wildfond auffüllen. Die Rehschnitzel wieder einlegen und vorsichtig mitköcheln lassen, bis Sie eine Kerntemperatur von etwa 55 bis 60 °C aufweisen (dauert ca. 2 Minuten). Vor dem Anrichten noch das geschlagene Obers unter die Sauce ziehen.
Für die Kohlsprossen Schalotten und Speck in Butter anschwitzen. Die in Salzwasser blanchierten Kohlsprossen beigeben und kurz mitschwenken.
Für die Nussnudeln aus allen angegebenen Zutaten rasch einen Teig kneten. Den Erdäpfelteig in kleine Teile portionieren und zu Schupfnudeln formen. In gut gesalzenes Wasser einkochen und 3 bis 4 Minuten garen, danach abseihen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren in brauner Butter schwenken und die gehackten Walnüsse unterheben. Die Rehschnitzel mit Schupfnudeln, Kohlsprossen und Sauce anrichten.

TIPP: Die Schupfnudeln eignen sich gut zum Vorbereiten und Einfrieren: Auf eine Silikonmatte oder Backpapier legen und einfrieren. Gefroren in Salzwasser kochen.