

Rehkotelette mit Thymianlinsen und Schupfnudeln

Zutaten

Rehkotelett:

300 g Rehkotelett

1 Zwei Rosmarin

Butter und Öl zum Braten

3 Esslöffel Rehglace

Thymianlinsen:

200 g Berglinsen

2 Zehen Knoblauch

1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian

1 Scheibe Speck

1 Karotte, 1 Gelbe Rübe

1 Esslöffel gehackte Petersilie

Balsamicoessig, Traubenkernöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Schupfnudeln:

500 g mehlig Kartoffeln

100 g doppelgriffiges Mehl

30 g Weizengrieß

20 g zerlassene Butter

1 Dotter, Butterschmalz

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Für die Schupfnudeln werden zuerst die Kartoffeln weichgekocht, geschält und dann durch eine Kartoffelpresse gedrückt. Zur Masse flüssigen Butter dazugeben, Dotter, Grieß, Mehl, Salz und eine Prise Muskatnuss. Die Zutaten dann verkneten, auf einer Arbeitsplatte Mehl ausstreuen, kleine Stücke des Teiges herunterschneiden und Nudeln formen. Diese werden dann goldbraun herausgebacken. Sie sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Während die Schupfnudeln im Fett brutzeln, kochen im Topf nebenan bereits die Linsen. Die Berglinsen müssen am Vortag in kaltem Wasser eingeweicht werden. Wenn sie leicht "angekocht" sind, weinwürfelte Karotten- und, Speckstücke sowie Thymian und Knoblauch dazugeben. Alles rund vier bis fünf Minuten verkochen lassen und mit Wildsauce, Olivenöl, Balsamico und frischen Kräutern verfeinern. Das Fleisch wird in einer Pfanne mit reichlich Öl, einer Knoblauchzehe und Rosmarin kurz links und rechts scharf angebraten. Anschließend wird das Kotelett im Ofen acht Minuten lang bei 160 Grad fertiggebraten.