



Keller's Rezeptdienst

Nr. 33	September	2005
Rehschnitzel mit Apfel- oder Traubensauce		

ZUTATEN: für 4 Personen

12 Rehschnitzel, je 40-50 g
Salz, Pfeffer, Thymian
3 Ei Speisefettcrème "Le Maître Boucher"
2.5 dl Fleischbouillon oder Wildfond

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 60-65 Grad vorheizen. Schnitzel würzen und in heisser Speisefettcrème beidseitig je 30 Sekunden anbraten, dann bei mittlerer Hitze je Seite 1 Min. braten. Auf Kuchenblech oder Platte im Ofen warm halten.
2. Für Sauce (siehe unten) das Bratfett aus Pfanne giessen, Bratsatz mit Bouillon oder Wildfond auflösen, zur Hälfte einkochen lassen.
3. Sauce auf vorgewärmte Platte oder Teller geben, Fleisch darauf anrichten und mit Apfelscheibchen bzw. Traubenbeeren garnieren.

DIE SAUCEN

Apfelsauce:

2 dl Apfelwein und nach Belieben 1 Ei Calvados zu Flüssigkeit in Pfanne giessen, aufkochen, 2 in Scheibchen geschnittene Äpfel zugeben. Unter Wenden warm werden lassen, mit Pfeffer und auf Wunsch mit 1 Prise Zimt würzen.

Traubensauce:

3 Ei Madeira oder Marsala der Flüssigkeit in Pfanne zugiessen, aufkochen. 1 Becher Sauerrahm (180 g) unterrühren. 250 g blaue und weisse Traubenbeeren halbiert und entkernt zugeben, warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

DER TIP

Auf gleiche Weise bereiten Sie Gems- und Hirschschnitzel sowie Medaillons junger Wildschweine zu. Bei Hirsch dauert die Bratzeit nach dem Anbraten je Seite 2 Min., beim Wildschwein-Frischling rund 4 Min.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

Metzgerei Keller AG • Manesseplatz 88 • CH – 8045 Zürich • MWST-Nr. 235 759

Tel 01 462 00 90 • Fax 01 462 00 49

E-Mail: info@metzgerei-keller.ch • Internet: www.metzgerei-keller.ch