



Keller's Rezeptdienst

Nr. 69

September

2008

Rehschnitzel auf Rotkrautrisotto mit Kastanien

Zutaten:

(Grundrezept für 4 Personen)

6-800g Rehnüssli
2 Williamsbirnen
Blätter von 1 Rotkraut ohne
Storzen u. Blattrippen
2 Schalotten, gehackt
3,5 dl kräftiger Rotwein
1 EL Geflügel-Granulat
120 g Carnaroli Reis
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
2 EL geriebener Parmesan
Koriander, gemahlen
Meersalz und schwarzer
Pfeffer
40 g Speckwürfel
2 EL Butterfett
1 dl Madeira
1 dl Wildfond
10 getrocknete Preiselbeeren
12 glacierte Kastanien von
ihrem Metzgermeister
1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

1. Von der Birne 4 Schnitze schneiden, restliche fein würfeln. Rotkrautblätter in Quadrate schneiden. Rotwein mit dem Granulat aufkochen.
2. Risotto in Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig rühren, Schalotten mitdünsten. Rotkraut und Birnenwürfel dazu-geben, mit Rotwein ablöschen. Bei mittlerer Stufe ca. 15 Min. kochen, dabei fleissig rühren. Vor dem Servieren den Risotto mit Butter und Parmesan aufrühren.
3. Backofen auf 60 °C vorwärmen. Die Rehnüssli in Schnitzel schneiden und im heissen Butterfett bei grosser Hitze portionenweise kurz braten. Auf Kuchengitter legen, mit Koriander, Meersalz und Pfeffer würzen und im Ofen warm stellen.
4. Speckwürfelchen knusprig braten, Birnenschnitze dazugeben und mitbraten. Fett in Sieb abtropfen lassen. Bratensatz mit Madeira und Wildsauce ablöschen. Preiselbeeren und Lorbeerblatt dazugeben und die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Birnenschnitz, Speck und Kastanien in der Sauce aufwärmen.

Weinempfehlung:

Rotwein – Cabernet Sauvignon oder Pinot noir.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg

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

Tel 044 462 00 90 • Fax 044 462 00 49

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