



Rehschnitzel an Rahmsauce mit Eierschwämmen

Rehfleisch ist aromatisch, feinfaserig, aber dezenter im Geschmack als anderes Wildfleisch. Schnitzel sind in der Regel aus der Keule geschnitten, sie sind sehr zart, dürfen aber nur ganz kurz und heiss gebraten werden. Eierschwämme, zubereitet in einer mit Cognac und Salbei nur leicht gewürzten Rahmsauce, sind ausgezeichnete Begleiter für diese delikatsten Schnitzel. Ein paar Erbsen setzen nicht nur Farbtupfer, sie passen auch sehr gut zu den Eierschwämmen.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Rehschnitzel
150g	Eierschwämme
30g	Zwiebel
2cl	Brandy (Cognac)
5cl	Gemüsebouillon
5cl	Vollrahm
5	kleine, frische Salbeiblätter
20g	Erbsen TK
2El	Sonnenblumenöl
5g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Rehschnitzel leicht schräg und quer zur Faser zu ca. 1cm dicken Schnitzeln schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen). Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Cognac einpinseln. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Eierschwämme trocken putzen und braune Stellen an den Schäften wegschneiden. grosse Exemplare von Hand in Stücke zerzupfen. Zwiebel fein hacken, Salbei zu

schmalen Streifen schneiden.

Sonnenblumenöl mit dem Butter erhitzen, sobald die Butter leicht aufschäumt, die Eierschwämme zusammen mit der Zwiebel 2-3 Minuten dünsten. Mit Cognac ablöschen und kurz aufkochen. Bouillon zugiessen und den Salbei zugeben, 7-8 Minuten köcheln lassen. Rahm und Erbsen zugeben und weitere 2-3 Minuten köcheln lassen Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce bis zum Anrichten warmhalten.

Bratbutter bis zu Rauchpunkt erhitzen. Schnitzel auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Schnitzel auf heissen Tellern anrichten und mit der Sauce nappieren.







