

Geschnetzeltes Rehfleisch mit Eierschwämmli

- 500 g Rehfleisch (Bäggli)
- 100 g Eierschwämmli
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Gin oder Cognac
- 1 dl Rot- oder Weisswein
- 1 dl Wildfond
- 1½ dl Rahm
- 1 TL Preiselbeerkonfitüre
- ½ dl Rahm, steif geschlagen

Das Rehfleisch ohne Haut und Sehnen von Hand in gleichmässige Streifen schneiden.

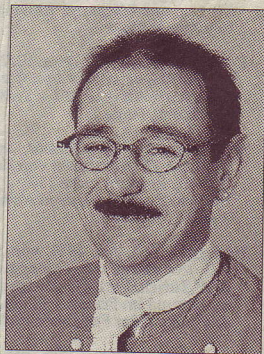
Die Eierschwämmli putzen, grosse Pilze evtl. halbieren. Feingehackte Zwiebel und gepresste Knoblauchzehe in Butter glasig dämpfen. Die Pilze begeben, diese bei starker Hitze kurz mitdämpfen und würzen.

Das Rehgeschnetzelte lagenweise in heisser Butter rosa braten. Sofort aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Bratzsatz mit Gin und Wein ablöschen, stark einkochen, dann den Wildfond, Rahm und die Preiselbeerkonfitüre dazurühren. Die Sauce sämig einkochen und würzen.

Die angedämpften Pilze sowie das Rehfleisch kurz vor dem Servieren mit der Sauce vermengen, einmal aufkochen, dann den Schlagrahm darunterziehen. Abschmecken.

Auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Rosenkohl, Maiskolben, glasierten Perlzwiebeln und Blätterteigpilzen garnieren.



Sämi Räss,
Küchenchef
La Cuisine
(annabelle)