

Monatsrezept



Rehgeschnetzeltes an Calvadossauce

Zutaten:

Zutaten für 4 Pers.

600 g Geschnetzeltes Rehfleisch
(von der Keule)

Öl

1 Tl. Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Schalotte; gehackt

Butter

5cl Calvados

2dl Wildfond (Glas)

5dl Sahne

50 g Butter kalt in Stücken

Salz; nach Bedarf

Wenig Pfeffer aus der Mühle

3 Apfel (ca. 150g); entkernt,
geviertelt, in Würfel

Zubereitung:

Das Rehfleisch mit Haushaltspapier trockentupfen.

Portionenweise in einer

Bratpfanne in heißem Öl kurz und scharf anbraten, danach
Salzen und zur Seite stellen.

Fleisch sollte noch „Blutig „sein !!!

Schalotten und Apfelwürfel in derselben Pfanne in etwas
Butter andünsten. Mit Calvados den Bratensatz ablöschen und
flambieren (Achtung Stichflamme), mit Wildfond ablöschen
und Sirupartig einkochen.

Mit Sahne auffüllen und wiederum
einkochen bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Die kalten Butterwürfel in die Sauce einarbeiten eventuell
abschmecken und Fleisch in die Sauce geben und vorsichtig
erwärmen ,

Sauce jetzt nicht mehr kochen. Eventuell mit etwas
geschlagener Sahne verfeinern und mit Spazli oder Nudeln
servieren.

Weinempfehlung

Portugal

2007 Cortes de Cima

Vinho Regional

Der wichtigste Wein des Gutes
wird auch genauso genannt.

Er ist das Aushängeschild,
aus Syrah, Aragonez, Trincadeira und
Touriga.

Er reift 11 Monate in Barriques.

Schon das Bukett ist faszinierend,
und am Gaumen hält er dieses

Versprechen:

sehr dichte, voluminöse, kraftvolle reife
Brombeerfrucht, feines Tannin, komplex
und lang.