

Geschnetzeltes



à
discrétion

Reh-Geschnetzeltes an Cidre-Sauce

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

FLEISCH

600 g geschnetzeltes Rehfleisch

Bratbutter zum Braten

½ Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

CIDRE-SAUCE

1 Schalotte, gehackt

1 Messerspitze Nelkenpulver oder

1 Nelke

1 Stück Zimtstange

wenig Bratbutter

2 dl Cidre (Apfelwein)

3 dl Wildfond aus dem Glas

2 Esslöffel Mehl mit 2 Esslöffel

Butter oder Margarine, weich,
vermischt

50 g Butter oder Margarine, kalt,
in Stücken

Salz, nach Bedarf

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 Apfel (ca. 150 g), entkernt,
geviertelt, in feinen Scheiben

1 Apfel, in feinen Scheiben, in wenig
Cidre gedämpft, für die Garnitur

VORBEREITEN: Backofen auf 60 Grad
vorheizen, Platte und Teller vorwär-
men.

FLEISCH: Mit Haushaltspapier trockentupfen. Portionenweise in einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. braten, auf die vorgewärmte Platte geben, würzen. Das Fleisch kann bei 60 Grad ca. 30 Min. warm gehalten werden.

CIDRE-SAUCE: Schalotten und Gewürze in derselben Pfanne in der warmen Bratbutter andämpfen. Mit Cidre und Fond ablöschen, auf ca. 3 dl einkochen. Reduktion durch ein Sieb in einen Messbecher giesen, in die Pfanne zurückgeben, aufkochen. Mehlbutter unter Rühren beigeben, ca. 10 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln. Pfanne von der Platte ziehen, Hitze reduzieren. Die Butter oder Margarine portionenweise mit dem Schwingbesen darunterühren. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Herdplatte stellen, um die Sauce zu erwärmen, sie darf jedoch nicht mehr kochen. Rühren, bis die Sauce cremig ist, würzen. Fleisch und Apfelscheibchen beigeben, nur noch heiss werden lassen, anrichten, garnieren.

DAZU PASST: Spätzli, Kartoffelstock.

So gelingt's sicher



1) Braten: Portionenweise, so bildet sich eine Kruste, und das Fleisch bleibt saftig



2) Warmhalten: Im 60 Grad warmen Ofen bis zu 30 Min., nicht zudecken



3) Fertig zubereiten: In der Sauce nur noch heiss werden lassen

Was ist eine Reduktion ?

Eine Reduktion ist die eingekochte Flüssigkeit, die als Basis für Saucen verwendet wird.



Säurehaltige Flüssigkeit, wie Wein, Apfelwein, Fond oder Bouillon, zur Hälfte einkochen. (Zum Abmessen durch ein Sieb in einen Messbecher giessen.) Das Aroma wird intensiver, die Säure abgebaut. So scheidet die Sauce nach der Rahmbeigabe nicht.