

Reh-Geschnetzeltes, Preiselbeer-Soße, Sellerie-Gemüse

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------------|------------------|------------------------|
| 300 g Rehkeule, ausgelöst | 300 g Sellerie | 125 ml Wildfond |
| 125 ml Rotwein | 145 g Mehl | 100 g Crème-fraîche |
| 2 Eier | 1 Apfel | 1 Zitrone, unbehandelt |
| 2 EL Preiselbeerkompott | 40 ml Sahne | 100 g Butterschmalz |
| 20 g Mehl | 70 g Butter | Butterschmalz |
| Salz | Pfeffer, schwarz | |

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. 125 Gramm Mehl zusammen mit den Eiern, Salz, Sahne und 40 Millilitern Wasser zu einem Teig vermischen. Den Teig etwa zehn Minuten quellen lassen. Das Fleisch erst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Fleisch portionsweise in Butterschmalz anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zitronensaft mit Wasser erhitzen und die Apfelwürfel blanchieren. Den Sellerie putzen und in gleichgroße Würfel schneiden. Anschließend im gleichen Zitronenwasser etwa sieben Minuten weich kochen. Die Apfel- und Selleriewürfel zusammen in 30 Gramm Butter schwenken. 20 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl zu einer Mehlbutter vermischen. Den Fond und den Rotwein zusammen erhitzen, auf ein Drittel reduzieren lassen und mit ein wenig Mehlbutter binden. Die Crème-fraîche und die Preiselbeeren dazugeben und cremig einkochen lassen. Den Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen mit einer Schöpfkeller herausnehmen und abtropfen lassen. Anschließend die Spätzle in 20 Gramm Butter schwenken. Das Fleisch in die Soße geben und zusammen mit den Spätzle und dem Apfel-Gemüse auf Tellern anrichten. Zum Schluss die Soße darüber geben.

Joachim Herbst am 09. September 2009