

Reh-Saltimbocca mit Bandnudeln

Für 2 Personen

200 g Rehschnitzel, dünn	6 Sch Südtiroler Speck, dünn	250 g Bandnudeln
75 g weiße Weintrauben	20 g Walnusskerne	2 EL Butter, kalt
80 ml Portwein, rot	1 Zimtstange	5 Wacholderbeeren
6 Salbeiblätter, klein	1 Lorbeerblatt	1 TL Puderzucker
Sonnenblumenöl	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Speck in dünne Scheiben schneiden. Zwei Lagen Frischhaltefolie mit Sonnenblumenöl bestreichen. Die Rehschnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren und zwischen den beiden Lagen Frischhaltefolie platt klopfen. Das Fleisch anschließend leicht salzen und die Speckscheiben und den Salbei mit Zahnstochern daran feststecken. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Hitze darin zuerst auf der Speckseite, dann auf der anderen Seite je zwei Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Das Bratfett abgießen, eine Messerspitze Puderzucker in die Pfanne mit dem Bratsatz stäuben, karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Die Zimtstange in kleine Stücke brechen. Die Wacholderbeeren, die Salbeiblätter, das Lorbeerblatt und etwas Zimtrinde in die Soße geben und einreduzieren. Anschließend die Soße passieren und einen Esslöffel Butter unterrühren. Daraufhin das Ganze leicht salzen und das Fleisch wieder dazu geben. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Bandnudeln darin bissfest garen. Die Teller zum Vorwärmen in den Ofen geben. Die Trauben waschen, halbieren und die Walnusskerne hacken. Zusammen mit der restlichen Butter und einer Messerspitze Puderzucker in einer Pfanne erhitzen. Die Bandnudeln abgießen. Die vorgewärmten Teller aus dem Ofen nehmen. Das Saltimbocca mit den Bandnudeln auf Tellern anrichten und mit der Soße, den Trauben und den Walnüssen garnieren.

Renate Eichinger am 06. Mai 2010