

## Reh-Geschnetzeltes mit Knöpfli und gebackener Birne

### Für zwei Personen

250 g Rehgeschnetzeltes	100 g Kräuterseitlinge	1 weiche Birne
1 Schalotte	40 g Cranberries	50 g Preiselbeeren
3 Eier	300 g Mehl	1 TL Maisstärke
100 ml Wildfond	100 ml Sahne	3 EL trockener Weißwein
150 ml Mineralwasser	1 EL Öl	3 EL Salz
Butter, Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Birne schälen, halbieren und entkernen. Dann auf einen Teller legen und in den Ofen stellen. Anschließend das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Die Eier mit dem Mineralwasser und dem Öl verquirlen. Dann zum Mehl gießen und alles verrühren. Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist. Nun den Teig zugedeckt mindestens zehn Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend den Teig portionsweise auf das Knöpfli sieb geben und mit dem Teigschaber durch die Löcher streichen. Die Knöpfli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Dann alle Knöpfli herausheben und auf einer Platte, bei 80 Grad, im Backofen warm halten. Die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Pilze putzen und halbieren. Das Rehgeschnetzelte waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Butter portionsweise scharf anbraten. Dann das Fleisch in eine Schüssel geben und im Ofen ruhen lassen. Ein paar Cranberries, die Pilze und die Schalotten in dem Bratensatz der Pfanne andünsten. Nun mit dem Wein ablöschen und das Ganze einkochen lassen. Anschließend die Maisstärke in dem Wildfond auflösen und ebenfalls zu den Pilzen geben. Die Sahne und den Fleischsaft untermischen. Das Fleisch ebenfalls hinzugeben und vor dem Anrichten aufwärmen. Abschließend die Birne aus dem Ofen nehmen und diese mit den Preiselbeeren belegen. Das Rehgeschnetzelte mit den Knöpfli und der gebackenen Birne auf Tellern anrichten, mit den restlichen Cranberries garnieren und servieren.

Rolf Flückiger am 08. April 2013