

Reh-Saltimbocca, Preiselbeer-Soße, Waldpilze, Spätzle

Für zwei Personen

Für die Saltimbocca:

4 Rehschnitzel, (Schlegel)	4 Scheiben San Daniele	4 Zweige Salbei
15 Wacholderbeeren	15 schwarze Pfefferkörner	Meersalz, Olivenöl, Salz

Für die Gin-Preiselbeeren: 100 g TK-Preiselbeeren 2 EL Preiselbeeren

kalte Butter 500 ml Wildfond 100 ml Gin

2 EL flüssiger Honig 2 Wacholderbeeren Salz

Für die glasierten Waldpilze: 150 g gemischte Waldpilze 2 EL Butter

1-2 EL Waldhonig 4-5 EL Holunderbeerenessig 1 EL rote Pfefferbeeren

TL Rapsöl Meersalz

Für die Spätzle: 100 g Wildkräuter 3 Eier

2 EL Butter 80 ml Mineralwasser 250 g doppelgriffiges Mehl

Muskatnuss 1 EL Rapsöl Salz

Für die Garnitur: 50 g Wildkräuter

Für die Saltimbocca: Die Rehschnitzel plattieren und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die mit Schinken umwickelten Rehschnitzel mit einem Salzblatt umwickeln. Mit Hilfe eines Zahnstochers fixieren. Wacholder, Pfeffer und Salz in einem Mörser zerstoßen. Von dieser Würzmischung ca. 1 Prise abnehmen und für später aufbewahren. Das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten für 1 Minute anbraten und mit der Wacholder-Würzmischung würzen. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten. Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen. Fleisch vor dem Servieren mit Meersalz und restlicher Würzmischung würzen.

Für die Gin-Preiselbeeren: TK-Preiselbeeren mit Honig und Wacholderbeeren zum Bratensatz in die Pfanne geben und kurz karamellisieren lassen, dann mit Fond ablöschen.

Gin und Preiselbeeren aus dem Glas beigeben. Sauce 5 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und kalter Butter abschmecken.

Wacholderbeeren aus der Sauce nehmen.

Für die glasierten Waldpilze: Pilze vorsichtig putzen und in dünne Scheiben schneiden. Rapsöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Essig, Honig und Pfefferbeeren zugeben und unter Rühren 34 Minuten karamellisieren lassen. Pilzscheiben darin unter Wenden goldbraun ca. 5 Minuten braten, leicht salzen.

Dann Butter hinzugeben und gut vermengen..

Für die Spätzle: Wildkräuter putzen und grob kleinschneiden. In einen Standmixer geben und mit dem Mineralwasser mixen, bis eine möglichst glatte Masse entstanden ist. Eier, Mehl und Öl hinzugeben nochmals aufmixen, bis ein glatter, zäher Teig entstanden ist. Teig mit Muskat und Salz abschmecken und 10 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, das Spätzlesieb darauflegen und den Teig portionsweise durch das Sieb streichen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen, dann mit einer Schöpfkelle herausnehmen. Spätzle kurz vor dem Servieren nochmals in eine Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Garnitur: Wildkräuter putzen und das Gericht damit garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Franziska Meier am 16. September 2021