

Reh-Geschnetzeltes mit Brombeeren

Für 2 Personen

300 g Rehfleisch	1 Bund Salbei	1 rote Zwiebel
200 g Pfifferlinge	Salz	1 EL Butterschmalz
200 g Brombeeren	1-2 EL brauner Zucker	3 EL Butter
1/4 l Hühnerbrühe		

Für den Nussbrioche:

120 g Mehl	1 Prise Salz	1 Ei
30 g weiche Butter	15 g Hefe	25 ml Milch
50 g Nussmischung		

Das Rehfleisch gut parieren und in ca. 5 mm dicke Scheibchen schneiden. Den Salbei waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden, die Pilze putzen. Das Fleisch mit Salz würzen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz scharf anbraten, herausnehmen und warm stellen. Die Brombeeren in der gleichen Pfanne anbraten, mit Zucker karamellisieren und ebenfalls warm stellen. Die Pilze in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, dann den Salbei und die Zwiebel zugeben, mit Salz und Zucker würzen, mit Hühnerbrühe ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. 1 EL kalte Butter einrühren und die Soße damit binden. Fleisch und Brombeeren in die Soße geben, durchschwenken und servieren. Dazu passt eine Nussbrioche. Für den Brioche Mehl, 1 Prise Salz, Ei und weiche Butter in eine Schüssel geben. Hefe in der Milch auflösen, zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Nussmischung fein hacken und unter den Teig mischen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Aus dem Teig vier kleine Brote formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen ca. 15 Minuten backen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. September 2009