

Reh-Schnitzel mit Champignons gefüllt und Schupf-Nudeln

Für 2 Personen

Für die Rehschnitzel:

100 g Champignons	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	60 g Butter	3 Wacholderbeeren
10 ml Gin	1-2 EL Weißbrotbrösel	4 kleine Rehschnitzel a 80 g
1 Msp. Piment, geschrotet		

Für die Schupfnudeln:

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Champignons putzen und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotte anschwitzen, Champignons zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Wacholderbutter die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wacholderbeeren in einem Mörser fein zerstoßen und zusammen mit Gin, Bröseln, etwas Salz und Pfeffer unter die Butter mischen. Die Schnitzel sehr dünn plattieren (am besten legt man das Fleisch dafür zwischen einen Gefrierbeutel). Die Pilzmischung auf die Schnitzelchen geben. Piment darüber streuen. Die Schnitzelchen zusammenklappen, die Ränder fest andrücken und evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. Die gefüllten Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech oder eine Auflaufform geben, die Wacholderbutter obenauf geben und die Schnitzel unter der Grillschlange oder bei Oberhitze goldbraun gratinieren. In einer Pfanne mit Butter die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren leicht anbraten. Rehschnitzel mit den Schupfnudeln anrichten. Dazu passt gut Rahmwirsing.

Vincent Klink Mittwoch, 22. Dezember 2010