

Geschnetzeltes aus der Reh-Keule

Für 4 Personen:

650 g Rehkeule	3 EL Mehl	8 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	300 g Pilze	2 EL Butter
400 ml Wildfond	350 ml Schlagsahne	3 Lorbeerblätter
8 Wacholderbeeren	5 Körner Piment	1 Gewürznelke
Zitronensaft	Schnittlauch	

Fleisch in Streifen schneiden und mit 2 EL Mehl mischen. In 2 Portionen in einer heißen Pfanne mit jeweils 3 EL Olivenöl rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Pilze wie Champignons, Steinpilze oder Kräuterseitlinge putzen und in Scheiben schneiden. Mit 2 EL Öl und 1 EL Butter in der Pfanne rundherum hellbraun anbraten. Mit Wildfond und 200 ml Sahne ablöschen und den Bratensatz lösen. Lorbeer, Wacholder, Piment und Nelke in einen Teefilter geben, verschließen und in die Soße geben. Aufkochen und 10 Minuten einkochen lassen.

1 EL Mehl und 1 EL Butter mischen und in die Soße rühren. Unter Rühren aufkochen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Gewürzsäckchen aus der Soße nehmen.

Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen, Fleisch dazugeben und erwärmen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. 150 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Mit Schnittlauch-Röllchen bestreut servieren. Dazu passen breite Bandnudeln oder Spätzle.

Tim Mälzer am 30. November 2019