

Reh-Geschnetzeltes mit Semmelknödel, Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

2 altbackene Weizenbrötchen	100 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Ei	2 EL Butter	75 ml Milch
3 Zweige krause Petersilie	Salz	

Für das Reh-Geschnetzelte:

400 g Rehfilet	8 braune Champignons	4 Steinpilze
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz
200 ml Sahne	200 ml Rotwein	200 ml Wildfond
1 TL Preiselbeermarmelade	2 Zweige Thymian	4 Zweige krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Rotkohlsalat:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	1 Apfel	1 TL Ahornsirup
1 EL heller Balsamicoessig	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel	30 g Walnüsse	1 TL Butter
----------------------	---------------	-------------

Für die Semmelknödel:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter glasig andünsten. Petersilie hacken und hinzugeben, Milch hinzugeben und alles miteinander erwärmen. Brötchen in Stücke schneiden und mit Ei vermengen. Alles mit der erwärmten Butter-Milch-Mischung aus der Pfanne verkneten. Masse salzen und mit Semmelbröseln binden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. In reichlich siedendem Salzwasser für etwa 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch eine heiße Pfanne mit restlicher, geschmolzener Butter schwenken.

Für das Reh-Geschnetzelte:

Rehfilet ggf. von Silberhäuten befreien und dann in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch anziehen und klein hacken. Thymian und 3 Zweige Petersilie ebenfalls klein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Reh darin scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In der Fleischpfanne mit verbliebenem Bratfett Zwiebel und Knoblauch anbraten. Champignons und Steinpilze putzen und kleinschneiden. Mit in die Pfanne geben und leicht braun werden lassen. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Preiselbeermarmelade einrühren und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann Sahne einrühren und bei mittlerer Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Geschnetzeltes wieder in die Pfanne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Petersilie fein hacken und unterheben.

Für den Rotkohlsalat:

Rotkohl waschen und in feine Streifen hobeln. Apfel waschen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Einen kleinen Teil in Streifen schneiden. Apfelwürfel mit dem Rotkohl vermengen. Aus Olivenöl, Balsamicoessig und Ahornsirup ein Dressing anrühren und über Rotkohl geben. Mit den Händen verkneten und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rotkohlsalat anrichten und mit Apfelstreifen garnieren.

Für die Garnitur:

Mit einem Kugelausstecher kleine Perlen aus dem Apfel ausstechen und auf dem Teller anrichten. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit Butter anrösten.

Romy Krämer am 10. Oktober 2024