

Wirsing-Reh-Geschnetzeltes mit Preiselbeer-Küchle

Für 2 Personen

Für die Preiselbeerküchle:

125 g Buchweizenmehl	10 g frische Hefe	1 Ei
1 TL Sonnenblumenöl	ca. 100 ml Milch	Salz, Zucker
3 EL Preiselbeeren	Butterschmalz	

Für das Geschnetzelte:

1 Schalotte	2 Wacholderbeeren	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Wirsing	300 g Rehschnitzel	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 TL Mehl	150 ml Fleischbrühe
100 ml Rotwein	1 EL Preiselbeeren	2 EL Crème-fraîche

Für die Preiselbeerküchle Mehl, Hefe, Ei, Öl und Milch mit einer Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig mischen. Mit einer Frischhaltefolie die Teigschüssel abdecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig sanft umrühren, er sollte die Konsistenz von einem dicken Pfannkuchenteig haben, ist er zu dick, dann noch etwas Milch zugeben. Dann die Preiselbeeren untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz esslöffelweise Teig geben und kleine Preiselbeerküchle ausbacken, von beiden Seiten je ca. 2 Minuten. Für das Geschnetzelte Schalotte schälen und fein schneiden. Wacholderbeeren zerdrücken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Wirsing waschen, den Strunk entfernen und die Kohlblätter in Streifen schneiden. Fleisch in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Wirsingstreifen wie Röstzwiebeln anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischstreifen kurz rundum anbraten mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben. Dann in der Fleischpfanne die Schalottenwürfel anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe und Rotwein aufgießen. Wacholder und Preiselbeeren untermischen und kurz köcheln lassen. Dann den aus den Fleischstreifen ausgetretenen Saft zugeben und Crème-fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fleischstreifen und Wirsing wieder zugeben, kurz erwärmen, Petersilie untermischen und anrichten. Mit den Preiselbeerküchle servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 24. November 2010