

Gefüllte Reh-Schnitzel mit Wacholder-Soße

Für 2 Personen

Für die Schupfnudeln:

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

Für die Schnitzel:

1 Apfel	3 EL Butter	1 TL Zucker
1 Prise Zimt	1 Msp. Zitronenabrieb	1 Schalotte
1 Prise Piment	4 Rehschnitzel à 70 g	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz	200 ml Wildfond	2 Wacholderbeeren
100 ml Sahne		

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.

Für die Schnitzel:

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Zucker, Zimt und Zitronenschale bestreuen und solange garen, bis der Apfel ganz zerfallen ist. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen und mit Piment bestreuen. Rehschnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in die Fleischmitte Schalotte und Zimtapfel geben, Fleisch zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. Evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die gefüllten Rehschnitzel von beiden Seiten 1-2 Minuten braten, dann warm stellen. Bratensatz mit dem Wildfond löschen, Wacholderbeeren zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Sahne zugeben, nochmals etwas reduzieren und die Sauce nach Belieben mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. In einer Pfanne mit Butter die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren leicht anbraten. Die gefüllten Schnitzel mit den Schupfnudeln und der Sauce anrichten

Vincent Klink am 21. November 2013