

Reh-Geschnetzeltes

Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g Champignons	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Rehschnitzel	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
100 ml Fleischbrühe	50 ml Rotwein	10 ml Cognac
1 Wacholderbeere	1 Msp Gewürznelke, gemahlen	1 Msp Piment
2 EL Preiselbeeren		

Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons in feine Blättchen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in feine Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischscheiben kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist). In der gleichen Pfanne die Schalotten mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelten Fleisch ausgetreten ist, hinzufügen. Wacholderbeere im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zugeben. Kurz aufkochen, dann Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen. Das Geschnetzelte abschmecken und servieren. Dazu passen Schupfnudeln oder Baguette.

Vincent Klink am 20. November 2014