

Reh-Geschnetzeltes an Brombeersauce

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

600 g geschnetzeltes Rehfleisch

Bratbutter zum Braten

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Schalotte, gehackt

100 g Brombeeren

1 Messerspitze Nelkenpulver
oder 1 Nelke

1 Messerspitze Muskat
oder Macis

wenig Bratbutter

2 dl Rotwein (z. B. Pinot noir)

3 dl Wildfond aus dem Glas

2 EL Maizena

2 EL Brombeer-Gelee

1 dl Saucen-Halbrahm

wenig Cayennepfeffer

Salz, nach Bedarf

100 g Brombeeren

1. Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Portionenweise in einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. braten, auf die vorgewärmte Platte geben, würzen. Das Fleisch kann bei 60 Grad bis ca. 30 Min. warm gehalten werden.
2. Schalotten, Brombeeren und Gewürze in derselben Pfanne in der warmen Bratbutter andämpfen. Mit Rotwein und Fond ablöschen, auf ca. 3 dl einkochen. Reduktion durch ein Sieb in einen Messbecher streichen, in die Pfanne zurückgiessen, aufkochen.
3. Maizena mit wenig Wasser anrühren, unter Rühren zugeben, ca. 1 Min. kochen. Brombeergelee und Halbrahm beifügen, würzen. Fleisch und Brombeeren in die Sauce geben, nur noch heiss werden lassen.

Tipp: anstelle von Muskat ein Arvenzweiglein in der Sauce mitkochen.

