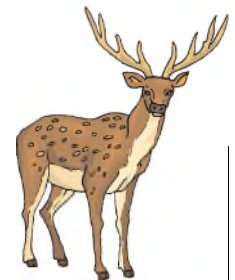


Rezept des Monats

Februar

Schmarrn mit Rehsteak



Zubereitung:

Kartoffeln circa 20 min weichkochen danach circa 20 g Butter zerlassen.

Eier trennen, und das Eiweiß kalt stellen.

Danach das Eigelb, Mehl, Butter und Milch in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Muskat würzen. Den Teig für 3 min quellen lassen.

Für die Soße Piment und Wacholder in einem Tuch leicht andrücken. Zwiebeln fein schneiden. Ein paar Rosmarinzwige grob schneiden. Butter im Topf zerlassen, Piment, Wacholder, Zwiebeln, Lorbeer und Rosmarin darin bei mittlerer Hitze 4 Minuten anbraten.

Mit Rotwein ablöschen und auf 1/3 einkochen. Danach den Fond und Rote-Bete-Saft zugeben, offen auf 200-250 ml einkochen. Durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, Würzzutaten gut ausdrücken. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Schmarren Petersilien- und Thymian fein schneiden. Die restlichen Kartoffeln schälen und durch ein grobe Reibe reiben.

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Kartoffeln, Petersilie und Thymian unter den Teig heben und danach den Eischnee vorsichtig hinzugeben.

30 g Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Teig hineingeben. Bei mittlerer bis starker Hitze 3 Minuten backen, bis die Unterseite hellbraun ist. In den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad weitere 12 Minuten backen.

Restlichen Rosmarin grob zerkleinern. Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schnitzel darin bei starker Hitze 1 Minute braten. Wenden und bei milder Hitze 1 weitere Minute braten. Dann die Butter und Rosmarin zugeben und kurz ziehen lassen.

Kartoffelschmarren mit 2 Pfannenwendern oder Gabeln in grobe Stücke reißen, restliche Butter in Stückchen dazwischen verteilen und bei milder Hitze unter Wenden schmelzen lassen. Den Schmarren und das Rehschnitzel auf einen Teller anrichten und mit etwas Soße verzieren.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das
Küchenteam!



... iss einfach gut!



Zutatenliste

Zutaten

Für 4 Portionen

- Salz
- 400 g Kartoffeln (vorwiegend fest kochende)
- 80 g Butter
- 6 Eier , (Kl. M)
- 100 g Mehl
- 150 ml Milch
- 5 Stiele glatte Petersilie
- 5 Stiele Thymian
- 40 g Zwiebeln
- 1 Tl Pimentkörner
- 1 Tl Wacholderbeeren
- 5 Zweige Rosmarin
- 10 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 200 ml roter Portwein
- 400 ml Wildfond
- 100 ml Rote-Bete-Saft
- 16 Rehschnitzel
- Salz, Pfeffer
- 2 Ei Öl
- 10 g Butter
- Muskat