



Hauptgang

Geschnetzeltes Rehfleisch an Heidelbeer-Sauerrahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr	geschnetzeltes Rehfleisch vom Schlegel
2 dl	schwerer Rotwein (denselben den man nachher zum Essen reicht)
1 EL	Heidelbeerkonfitüre
2 dl	Wildfond
	etwas Mehlbutter
1 Dose	saurer Halbrahm
100 gr	frische Eierschwämme
1 EL	Butter
50 gr	Heidelbeeren

Zubereitung:

Rehfleisch

Das Rehfleisch in sehr heissem Öl kurz anbraten, herausnehmen und warmstellen.

Rotwein, Heidelbeerkonfitüre
Wildfond
Mehlbuter

Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, die Heidelbeerkonfitüre zu fügen und auf 3-4 Esslöffel einkochen lassen. Mit dem Wildfond auffüllen und nochmals etwas einkochen. Die Mehlbuter flockenweise mit einem Schwingbesen unterrühren bis die Sauce leicht gebunden ist. Den sauren Halbrahm beifügen und die Sauce abschmecken.

saurer Halbrahm

Eierschwämme

Die Pilze rüsten und in (separater Pfanne) heisser Butter 2-3 Minuten dünsten, würzen mit Salz und Pfeffer. Die Heidelbeeren dazugeben und nur kurz erhitzen.

Das Rehfleisch in die gebundene Sauce geben und erwärmen (auf keinen Fall kochen).

Anrichten und die Eierschwämmli mit den Heidelbeeren darüber verteilen.