



Hauptgang

Rehschnitzel mit Feigen-Senf-Sauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

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

12	Rehschnitzel
2	getrocknete Feigen
2	frische Feigen
1	Glas Wildfond, 2-3 dl (zumeist beim Metzger erhältlich)
1 EL	Cognac
2 EL	Senf
1.5 dl	roter Portwein
1 EL	Zucker
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 dl	Schwerer Rotwein (den man nachher auch zum Essen trinkt)
3 EL	Doppelrahm (oder 2 dl Vollrahm)

Vorbereitung:

Wildfond	Den Wildfond in einer Pfanne erhitzen und einreduzieren auf etwa die Hälfte
Getrocknete Feigen, Cognac, Senf	Die getrockneten Feigen grob würfeln (Stiele entfernen) und mit dem Cognac sowie Senf mischen. Den einreduzierten Wildfond dazugeben. Im Mixer fein pürieren.
Portwein, Zucker, frische Feigen	Portwein und Zucker aufkochen und etwa auf die Hälfte einreduzieren. Die halbierten frischen Feigen beifügen, kurz aufkochen lassen und beiseite stellen.

Zubereitung:

Rehschnitzel	Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in heisser Bratbutter beidseitig kurz (scharf) anbraten. Herausnehmen und warmstellen.
Rotwein, Bratensauce, Feigenpurée	Den Bratensatz mit einem Schluck Rotwein ablöschen, die Feigen/Senf-Sauce in die Bratpfanne dazugeben kurz aufkochen.
Doppelrahm (oder Vollrahm)	Mit dem Doppelrahm oder Vollrahm verfeinern und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Sauce über die Rehschnitzel geben und mit den halben Portweifeigen garnieren. Beilagen: Rotkraut oder Rosenkohl mit glasierten Marroni, Spätzli