



Metzgerei Widmer

Dorfstrasse 26 – 3257 Grossaffoltern

Salbei-Rehschnitzel an Birnen-Wildrahmsauce

Zutaten für 4 Portionen

12 Rehschnitzel, je ca. 40 g
3 EL Öl
2 TL Thomy Senf scharf
1/2 TL Salz, schwarzer Pfeffer
12 Blättchen Salbei
12 Zahnstocher

Wildrahmsauce:

2 EL Birnenwasser/Birnengeist oder Gin
1 Glas (4 dl) Wildfond
1 Becher (180 g) Saucenrahm
1 EL Birnendicksaft, z.B. Birnell
4 Blättchen Salbei,
fein geschnitten
1–2 Birnen
1 EL Butter
Salbeiblättchen zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Ofen auf 60 °C vorheizen und eine Platte warm stellen. Die Rehschnitzel mit einem Öl-Senf-Gemisch beidseitig bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel ein Salbeiblatt legen und mit einem Zahnstocher fixieren. Eine beschichtete Bratpfanne erhitzen. Ohne weitere Ölzugabe portionenweise 1-2 Min. anbraten, auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen warm halten.
2. Den Bratsatz mit Birnenwasser und Wildfond ablöschen und auf ca. 1 dl einkochen lassen. Saucenrahm, Birnendicksaft und fein geschnittenen Salbei zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Birnen in Schmitze schneiden, entkernen und in einer zweiten Pfanne kurz in Butter sanft braten. Zum Servieren die Sauce nochmals aufkochen und zu den Rehschnitzeln anrichten. Mit gebratenen Birnenschnitzen und Salbeiblättchen garnieren.
Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

Dazu: Gnocchi, Teigwaren, Spätzli, Rösti

