

Rehschnitzel mit Cranberry-Rahm



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Esslöffel gedörrte Cranberrys
- 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 1 Orange
- 0.5 dl roter Portwein oder kräftiger Rotwein
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 600 g Rehschnitzel
- Salz
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 1 Esslöffel Butter
- 2 dl Rahm
- 2 Teelöffel Zitronensaft

Die Cranberrys zusammen mit den Pfefferkörnern, den Wacholderbeeren und den abgezupften Rosmarinnadeln mit einem grossen Messer möglichst fein hacken. Die Schale der Orange fein abreiben und den Saft auspressen.

In einer kleinen Pfanne den Portoder Rotwein sowie den Orangensaft kräftig aufkochen. Die Cranberry- Gewürz-Mischung sowie die Orangenschale beifügen, vom Herd nehmen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine ofenfeste Form mitwärmen.

Die Schalotten schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Rehschnitzel mit dem Fleischklopper vorsichtig noch etwas flacher klopfen. Mit etwas Salz würzen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Schnitzel auf höchster Stufe pro Seite knapp ½ Minute braten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 70 Grad heissen Ofen warm stellen.

Überschüssiges Bratfett abgiessen und die Pfanne mit Küchenpapier leicht auswischen. Die Butter hineingeben und die Schalotten und den Knoblauch auf kleinem Feuer 3–4 Minuten andünsten. Dann die Cranberrys mitsamt der Einweichflüssigkeit dazugeben und einmal aufkochen. Den Rahm beifügen und die Sauce auf grossem Feuer kurz leicht einkochen lassen. Mit Salz und dem Zitronensaft abschmecken. Die Sauce über die Schnitzel in der Form giessen und sofort servieren.