

Rezept des Monats April 2016

Rehnüsschen mit Morchelsauce,

Hausgemachte Spätzli

Zutaten: 4 Pers:

50g Morcheln
5cl Cognac
1/8l Sherry
600g Rehrückenfilet
Salz, Pfeffer
1/2 Zwiebel fein gehackt
3 Elf. Öl
1/4 l braune Sauce (auch Fertigsauce)
1/4-1/2l Rahm (je nach Reduktion)



Zubereitung:

Am Vortag Morcheln mit Cognac und Sherry übergossen und min. 2 Std. oder über Nacht einweichen. (Bessere Entfaltung)

Rehrücken in Scheiben schneiden, leicht plattieren (klopfen) mit Salz und Pfeffer würzen.

Steaks kurz braten (5 Min.) und aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln kurz anrösten, Morcheln dazugeben und mit dem Cognac-Sherry ablöschen. Mit der braunen Sauce und Rahm aufgiessen und einreduzieren. Rehschnitzel kurz mitdünsten und fertig.

Wir servieren dazu hausgemachte Spätzle.

Bon Appetit.



Dazu servieren wir einen kräftigen Rotwein aus dem Piemont.
Barbera d'Alba, Nebbiolo oder Barolo

In unserer Region gibt es viele gute Köche und Gasthöfe,
dass ich mich entschlossen habe in loser Folge eine
Spezialität des „Kochs“ für Sie aufzuschreiben: Diesmal
stammt das Rezept von:

Samuel Fröhlich,
Restaurant Löwen, Rünenberg

"Auf einem Bein steht man schlecht", sagte der Fußpilz zum Steinpilz.

Das letzte Wort des Besserwissers:

"Diese Pilze sind nicht giftig!

"Mit der Liebe ist es wie mit Pilzen, man merkt erst hinterher, ob sie einem bekommt"

"Schulden sind besser wie Pilze, denn die Schulden kommen von selber und die Pilze muss man suchen"