



Rehgeschnetzeltes an leichter Rahmsauce mit «Grain Noble»-Chasselas



Rezept für 4

Zutaten Grain-Noble-Sauce

Rehfleischresten
5 dl Rahm
2 dl Grain Noble (Süßwein)
30 g Schalotten, sehr fein gehackt
20 Chasselas-Trauben, halbiert
Zitronensaft nach Bedarf
3 Thymianzweige

Zutaten Garnitur

16 Grelot-Zwiebeln
16 Chasselas-Trauben
1 Schwarzwurzel

Zutaten Rehgeschnetzeltes

650 g Rehfleisch, sauber pariert (aus dem Filetstück)

Zutaten Anrichten

Microgreens, saisonal
Chips aus glatter Petersilie
Kartoffelwaffel

Übliche Gewürze

Salz, Pfeffer
Wild-Gewürzmischung
Erdnussöl
Butter nach Bedarf

Zubereitung Grain-Noble-Sauce

In einer Pfanne etwas Erdnussöl erhitzen und die vorab mit Wild-Gewürzmischung gewürzten Rehfleischresten anbraten. Hitze reduzieren und kleingeschnittene Zwiebeln dazugeben. Mit dem Grain-Noble-Wein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Chasselas-Trauben und Thymian dazugeben. Rahm dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Spitzsieb streichen. Mit Salz, Pfeffer, einem Schuss Grain-Noble-Wein und etwas Zitronensaft abschmecken.



Zubereitung Garnitur

Grelot-Zwiebeln 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Halbieren und mit der flachen Seite nach unten in einer Pfanne mit etwas Erdnussöl leicht anbräunen. Eine Butterflocke dazugeben, um die Bräunung zu stoppen. Die Weissweintrauben vierteln. Schwarzwurzel schälen und halbieren. 10 Minuten in kochendem Salzwasser mit einer Prise Ascorbinsäure blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Längs halbieren und diagonal in Stücke schneiden.

Zubereitung Rehgeschnetzeltes

Fleisch in 16 gleich grosse Würfel schneiden, mit Wild-Gewürzmischung würzen. In einer Pfanne etwas Erdnussöl erhitzen und Fleisch gleichmässig auf allen Seiten kurz scharf anbraten (ca. 2 Minuten insgesamt). Im Sieb abtropfen lassen, kurz beiseitestellen.

Zubereitung Anrichten

Das Fleisch kurz in wenig Sauce erwärmen. Die Rehfleischwürfel dekorativ in tiefen Tellern arrangieren. Chasselas-Trauben, Grelot-Zwiebeln und Schwarzwurzelgemüse begeben. Grain-Noble-Sauce aufschäumen und Schaumtupfer zwischen die Fleischwürfel setzen.

Anrichten

Fertigstellen: Zum Schluss einige Sprossen, Petersilienchips und Kartoffelwaffeln über die Teller geben. Restliche Sauce separat servieren.