



Wildgeschnetzeltes an einer Paprika-Rahmsauce



Zutaten für 4 Personen

600g Fleisch zum Kurzbraten (ich habe Reh ausgewählt)

2 EL Öl
1 mittelgrosse Zwiebel
1 TL Puderzucker
1 EL scharfer Senf
1 TL Tomatenmark

1 TL geräucherte Paprika von Ingo Holland
½ TL Paprikapulver edelsüss
½ TL Paprikapulver pikant

100 ml Weisswein
200 ml Fond (z.B. Rotweinjus)
150 ml Rahm

10g kalte Butter

Salz, Pfeffer
Petersilie

Garnitur: W.m. saisonale Pilze
sautiert

Zubereitung

1. Das Rehfleisch in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze portionsweise anbraten. Portionenweise damit beim braten keine Flüssigkeit austritt und das Fleisch so mehr pochieren als braten würde. Anschliessend das Fleisch wieder herausnehmen und bei 60°C in den Ofen stellen. Wenn sie eine Tellerwärmerschublade haben, nutzen sie diese.
2. Sobald sie das gesamte Fleisch angebraten haben, in der gleichen Pfanne 1 EL Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zwiebel darin bei milder Hitze glasig dünsten. Den Senf und das Tomatenmark hinzufügen und etwas mitziehen lassen. Mit Weisswein ablöschen und stark einköcheln lassen. Den Fond und den Rahm hinzufügen. Leicht einköcheln lassen und mit der kalten Butter aufmontieren.
3. Falls sie dies vorantreiben möchten, können sie ein wenig Speisestärke in wenig Wasser umrühren, zur Sauce geben und etwa 1-2 Minuten köcheln lassen. Ich erspare mir diesen Schritt meistens.
4. Das Fleisch in die Pfanne zur Sauce geben und gut mit der Sauce vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie durchmischen.
5. Falls Sie eine Pilzgarnitur möchten, diese einfach schneiden und mit etwas Butter bei mittlerer Hitze sautieren. Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie hinzufügen und das Gericht damit garnieren.

Weinempfehlung



Païen 2018, Cave Caloz, Miège (VS), CHF 26.-

Ein delikates exotisches Frucht-Bouquet vermischt sich mit Akazie, feinen Aprikosen, Lorbeer, Mandeln und mineralischem Graphit. Der Gaumen ist voll mit reichhaltiger Frucht, einer gut eingewobenen Säure und viel Schmelz im Extrakt. Ein äusserst eleganter Wein.



Tempranillo aged 18 months in Whisky Barrels, Rodriguez Sanzo (ESP), CHF 33.-

Sehr aromatischer Toro mit intensiven Noten von reifen schwarzen Früchten, Gewürzen, Schokolade und einem Touch Rauch. Strukturiert, samte Tannine, eine opulente Fülle an schwarzer Kirschfrucht, mit typischer Whisky Cherrynote.

Beilage: Weisser Trockenreis. Hier verwende ich ganz einfach Uncle Bens Reis. 10 Minuten im Wasser kochen und kurz abdampfen lassen. Danach in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit Butter und Melange Blanc von Ingo Holland umrühren, bis ein schmackhafter Reis entsteht.

Tipp

Für etwas mehr Schärfe 1 rote Paprikaschote fein hacken und beim Schritt 2 beifügen.

Alternativ können Sie auch Rind oder Kalb vom Filet, der Nuss oder der Huft verwenden.

Falls sie Fleisch mit einer längeren Gardauer verwenden, stellen sie es einfach an Ende von Punkt 1 in den Ofen bei 80°C bis es zart ist. Also nicht zu heiss, da sie keine weitere Flüssigkeit haben und keine aus dem Fleisch verlieren möchten. Dies kann dann auch gut 30 – 60 Minuten dauern, je nach Fleischstück. Danach bei Punkt 2 weiterfahren.