

Reh-Roulade nach Förster-Art

Zutaten für 8 Personen:

- 8 kleine Rehschnitzel à ca. 80g
 - 8 Specktranchen
 - 120 g feines Fleischbrät
 - 80 g frische Eierschwämmli oder Steinpilze (frisch oder TK)
 - 8 Dörripflaumen
 - je 50g Karotten , Sellerie, Navets, Erbsli für die Garnitur
 - 3 dl Wildfond
 - 2 dl kräftigen Rotwein
 - 50 g Olivenoel
 - Salz, Pfeffer und Gewürze (Rosmarin)
-

Zubereitung :

Fleischbrät und Eierschwämmli mischen, Rehschnitzel dünn klopfen, mit Speck auslegen, das Brät darauf verteilen, in die Mitte die Pflaume legen, das Ganze satt einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Würzen und im Olivenoel rundum anbraten, mit Fond und Rotwein ablöschen weich schmoren (ca. ½ Stunde). Aus der Sauce nehmen und kräftig einreduzieren, evt. mit Stärkemehl abbinden.

Gemüse in kleine Stäbchen schneiden und im Salzwasser blanchieren, in Butter schwenken und über die Reh-Rouladen anrichten.

Dazu servieren wir Kartoffelstock, Polenta oder hausgemachte Spätzli.

Wein-Tipp : Château Fombrauge St-Emilion 2000
 (Geheimtipp)