

Für 4 Personen

### Rehschnitzel «Jenatsch»

#### Rehschnitzel

- 12 Rehschnitzel à 40g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprika
- 20g Erdnussöl
- 10g Butter
- 20g Schalotten
- 160g frische Eierschwämmli
- 10g Schnittlauch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat
- 2 dl Wildrahmsauce

#### Zubereitung

Die Rehschnitzel leicht klopfen und mit Salz, Pfeffer und wenig Paprika würzen. In der Bratpfanne das Erdnussöl erhitzen und den Butter begeben, die Rehschnitzel darin rosa braten, herausnehmen auf einen Rost legen und warm stellen. Die Schalotten im Bratfett andünsten, die gewaschenen und geschnittenen Eierschwämmli begeben, dünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

#### Anrichten

Die Rehschnitzel auf einen Wildsaucenspiegel anrichten, mit den Eierschwämmli belegen und mit Schnittlauch bestreuen.

#### Anmerkung

Diese Rezeptur eignet sich auch für Hirschkotelettes, Gemsrückenmedaillons oder Gemskotelettes und für Rehrückenmedaillons und Rehkotelett.

Als Beilage empfehle ich Kürbisgnocchi, Spätzli oder Hausmachernudeln an Butter oder Hexenpolenta. Braisiertes Rotkraut mit glasierten Kastanien und Rosenkohl mit Schalotten.