

REHSCHNITZEL AUF CALVADOSÄPFELN MIT SCHUPFNUDELN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Rehschnitzel à ca. 80g
- 2 EL Öl
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 Prise Rosmarin

Calvadosäpfel:

- 2 Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL Zucker
- 1/8 l Weißwein
- 1/2 EL Butter
- 1 Schuss Calvados

Schupfnudeln:

- 200 g mehliges Kartoffeln
 - 1 Ei
 - 1 Eigelb
 - 80 g Mehl
 - 5 g Stärkemehl
 - Salz
 - Muskatnuss
 - Paniermehl / Semmelbröseln
-
- Salz
 - Pfeffer
 - Öl

Zubereitung:

Wacholderbeeren zerdrücken und mit Sojasauce, Öl und Rosmarin verrühren. Rehschnitzel waschen, trockentupfen und zuputzen, mit Marinade beträufeln und einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Schupfnudeln Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Kartoffelbrei mit Ei, Eigelb, Mehl und Stärkemehl vermengen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu 2cm dicken Rollen ausrollen, in Stücke schneiden und mit den Händen zu Schupfnudeln formen. Die Nudeln in Paniermehl wenden und in heißem Öl goldgelb backen.

Für die Calvadosäpfel Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Weißwein, Zucker und Zitronensaft in einem Topf zum Kochen bringen und die Äpfel darin bissfest dünsten. Danach ein Stück Butter zugeben und schmelzen lassen, mit Calvados abschmecken.

Rehschnitzel aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel einlegen und beidseitig zu schöner Farbe braten. Danach in Alufolie wickeln und einige Minuten ziehen lassen.

Rehschnitzel auf Calvadosäpfeln anrichten und mit gebackenen Schupfnudeln servieren.