Rezept von

David Geisser

NOSER INOX

REHRÜCKENFILET MIT ZIMTKRUSTE, PREISELBEERSAUCE UND SCHUPFNUDELN

Zutaten (für 4 Personen)

Rehrückenfilets:
4 Rehrückenfilets à 150 g
40 g trockenes Toastbrot
20 g Butter
2 Eigelb
½ TL Zimt gemahlen
Kardamom gemahlen
Ingwer gemahlen
Kakaopulver
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Preiselbeersauce:
4 EL Preiselbeerkonfitüre
50 ml Weisswein
2 Eigelb
Zimt gemahlen
Ingwer gemahlen
Meersalz

Schupfnudeln:
240 g mehlige Kartoffeln
100 g Weissmehl
30 g Weizengriess
20 g Butter
2 Eigelb
Rapsöl oder Butterschmalz
Muskatnuss gemahlen
Meersalz

Zubereitung

Rehrückenfilets und Preiselbeersauce:

1. Die Rehrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten kurz anbraten. Den Ofen auf 240°C vorheizen.
2. Das Toastbrot fein reiben, mit Butter, Eigelb und den Gewürzen vermengen und gleichmässig auf den Rehrückenfilets verteilen.
3. Die Filets auf ein Backblech legen und auf der obersten Schiene ca. fünf Minuten knusprig überbacken.
4. Preiselbeerkonfitüre, Weisswein und Eigelb über dem heissen Wasserbad schaumig aufschlagen. Mit den Gewürzen und dem Meersalz abschmecken.
5. Die Rehrückenfilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.

Schupfnudeln:

1. Die Kartoffeln am Vortag kochen und schälen.
2. Am nächsten Tag die Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit den übrigen Zutaten vermischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
3. Aus dem Teig eine lange Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Die kleinen Teigstücke nun zwischen den Handballen formen und im Salzwasser kochen.
4. Die fertigen Schupfnudeln unter kaltem Wasser abkühlen, trockentupfen und in einer Bratpfanne mit Öl oder Butterschmalz goldbraun braten.

Noser-Inox AG
CH-5452 Oberrohrdorf

Fon +41 56 496 45 12
Fax +41 56 496 58 66

www.noser-inox.com
info@noser-inox.com