

Premium Tagliatelle & Rehgeschnetzeltes

Die Zutaten

Geschnetzeltes

- 1/2 kg zartes Rehfleisch vom Filet
- 400 g BSCHÜSSIG Premium Tagliatelle
- Steinpilz oder Chili
- 1 Zwiebel
- 4 EL Rapsöl
- 1 EL Butter
- 2 EL Weinbrand
- 2 EL Madeira
- 1¼ dl Rotwein
- 2.5 dl Rahm (Halb- oder Vollrahm nach Belieben)
- Salz & Pfeffer
- Gemahlener Wacholder
- 1 Bund Petersilie (grossblättrig), 4 kleine Rosmarinzwige

Garnitur

- 100 g frische Eierschwämme
- 150 g frische Champignons
- 50 g frische Steinpilze
- 100 g Trauben (weisse und rote gemischt)
- 150 g Stangensellerie
- 30 g Butter

Die Zubereitung

Zur Vorbereitung die Trauben halbieren und entkernen. Alle Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Den Stangensellerie in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und mit wenig Wasser und ein paar Butterflocken kurz andünsten bis er bissfest ist, dann abgiessen. Die Zwiebel schälen und grob schneiden. Petersilie waschen und für 2EL Menge fein hacken.

Den Ofen auf 50° vorheizen. Das Rehfleisch in Längsstreifen- und davon Streifen von ca. ½ cm breite Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heissem Öl beidseitig rasch anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Im Bratenrückstand die Butter aufschäumen, die Zwiebel darin anschwitzen, den Madeira, Weinbrand und Wein dazu zugiessen und stark einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Salzwasser für die Teigwaren aufsetzen.

Jetzt den Rahm zum eingekochten giessen und mit Salz, Pfeffer und gemahlene Wacholder würzen. Kurz aufkochen und dann mit dem Stabmixer gut pürieren. Alles in eine Schüssel geben und durch ein Sieb zurück in die beiseite gestellte Pfanne giessen, nochmals aufkochen.

Jetzt die Tagliatelle Nudelnester ins kochende Salzwasser geben und nach der Packungsangabe (ca. 4-6 Minuten) al dente kochen. Abgiessen und mit wenig Butter kurz schwenken und warmhalten.

In zweiter Pfanne 30 g Butter aufschäumen, die Pilze darin anschwitzen, Trauben und Selleriescheiben zugeben und mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte der gehackten Petersilie dazugeben.

Das Rehfleisch in die Sauce zugeben und 1 Minute darin ziehen lassen.

Das Rehgeschnetzelte zusammen mit den Tagliatelle und der Garnitur anrichten, mit etwas Petersilie und je einem Rosmarinzwieglein garnieren.

En Guete



Das gewissen „Etwas“
mit dem rassig, würzigen
Chili-Geschmack

Mit dem feinen, warmen und
milden, Steinpilz-Geschmack