

Kochen

Rehschnitzel an Pfeffersauce

Roter Kampotpfeffer verleiht der Sauce mit Steinpilzen den nötigen Pfiff. Der Pfeffer harmoniert mit dem eher süsslichen Rehfleisch.



EIGENSCHAFTEN

 **GLUTENFREI**


ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT **10 MIN**

VORBEREITUNGSZEIT **15 MIN**

RUHEZEIT **20 MIN**

ZUTATEN

 **FÜR 4-5 PERSONEN**

10 g getrocknete Steinpilze

1.5 dl lauwarmes Wasser

2 Schalotten

4-6 Zweige Thymian

3 Teelöffel roter Kampotpfeffer

600 g [Rehschnitzel](#)

Salz

2 Esslöffel Bratbutter

1 dl roter Portwein

1 dl Rahm

NÄHRWERT

Pro Portion

340 g kKalorien

33 g Eiweiss

19 g Fett

4 g Kohlenhydrate

ZUBEREITUNG

- 1** In einer kleinen Schüssel die Steinpilze mit dem lauwarmen Wasser übergossen und 20 Minuten einweichen lassen. Dann die Pilze herausnehmen und das Einweichwasser durch eine Kaffeefiltertüte oder ein feines, mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb giessen und beiseitestellen. Die Pilze trockentupfen und sehr fein schneiden.
- 2** Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und wenn nötig noch etwas kleiner hacken. Den Kampotpfeffer im Mörser zerstampfen.
- 3** Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 4** Die Rehschnitzel beidseitig salzen und mit dem Thymian bestreuen. Mit den Fingern gut andrücken.
- 5** In einer grossen Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Rehschnitzel darin bei anfänglich starker, dann mittlerer Hitze auf jeder Seite 1 Minute braten. Dann sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 70 Grad heissen Ofen warm stellen.
- 6** Die Schalotten und die Pilze in den Bratensatz geben, mit Salz würzen und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten andünsten. Die Pilzflüssigkeit und den Portwein dazugiessen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce nochmals leicht einreduzieren. Zuletzt den Pfeffer beifügen und die Sauce mit Salz abschmecken.
- 7** Die Rehschnitzel mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.