

Hirschschnitzel mit Marronispätzli

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

Teig:

- 300 g Weissmehl
- 75 g Hartweizengriess
- 1 ½ TL Salz
- 1 ½ dl Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)
- 4 frische Eier
- 150 g tiefgekühltes Marronipüree, aufgetaut

Fleisch:

- Bratbutter
- 6 Hirschschnitzel (je ca. 100 g)
- ¾ TL Salz
- wenig Pfeffer

Sauce:

- 2 EL Butter
- 2 Zweiglein Rosmarin
- 1 ½ dl Rotwein
- 3 dl Saucen-Halbrahm
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer



Zubereitung:

Teig:

Mehl, Hartweizengriess und Salz in eine Schüssel geben, mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser und Eiern in den Messbecher geben. Marronipüree in Stücke schneiden, begeben, pürieren.

Flüssigkeit nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, alles mischen und so lange klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Spätzli:

Ofen auf 60 °C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Teig portionenweise durchs Spätzlisieb in das nur leicht siedende Salzwasser streichen.

Spätzli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Spätzli mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.

Zucker und 1 EL Wasser, in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und her Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Marroni und restliches Wasser begeben, Rosmarin fein schneiden, mit der Butter und Fleur de Sel daruntermischen. Marroni zugedeckt

beiseitestellen.

Fleisch:

Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 1½ Min. braten. Herausnehmen, würzen, warm stellen.

Sauce:

Butter in derselben Pfanne erwärmen. Rosmarin begeben, Rotwein dazugiessen, Bratsatz lösen, etwas einköcheln. Saucen-Halbrahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Rosmarinzweig entfernen. Hirschschnitzel mit den Spätzli und Marroni anrichten, Sauce darüberträufeln