

Chochete vom 13. Oktober 2010

Rehschnitzel an Portweinjus mit Vanillerisotto und Feigen

Zutaten:

Risotto:

- Butter
- 1 fein gehackte Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- 250 g Carnarolireis,
- 2,5 dl Weisswein,
- ½ Vanillestängel
- 8 dl Salzwasser
- Crème fraîche.
- Salz
- Pfeffer



Rehschnitzel:

- 3 Schnitzel pro Person (je nach Grösse)
- Bratbutter (oder Oel)
- Salz
- Pfeffer

Sauce:

- 2.5 dl Portwein
- Feigen
- Butterflocken
- Kardamom
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Reis:

Butter aufwärmen, Zwiebel und Knoblauch begeben und andämpfen. Reis dazugeben und unter Rühren andämpfen. Wein dazugießen und einkochen lassen. Samen und Vanillestängel begeben. Gesalzenes Wasser nach und nach begeben bis Risotto al dente ist (etwa 20-25 Minuten) Vanillestängel entfernen. Jetzt Crème fraîche darunterühren. (Stung: Timing mit Fleisch und Sauce beachten).

Rehschnitzel:

Rehschnitzel etwa 30 Sekunden pro Seite in Bratbutter anbraten herausnehmen und würzen. Bei 60 Grad im Back-Ofen warm halten.

Sauce:

Portwein in Bratpfanne giessen, Bratsatz lösen und einköcheln lassen. Feigen begeben, zugedeckt ca. 2 Minuten ziehen lassen. Feigen herausnehmen und warmstellen. Mit Kardamon würzen. Mit kalten Butterflocken aufschwingen. (nicht mehr kochen).

Servieren:

Rehschnitzel und Feigen auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Portweinjus beträufeln, Vanillerisotto dazu servieren.