

# Schweizer LandLiebe TV

## Rezept

### Sautierte Rehschnitzel

mit Eierschwämmli-sauce, Rosenkohlblättersalat und karamellisierten Marroni

#### Zutaten

• 8 Rehschnitzel zu ca. 60 g • 1 EL Bratbutter  
• 2 EL Butter • 1 Schalotte • 100 g Eierschwämmli, geputzt • 3 EL Wermut • 2 dl Wildfond • 1 dl Saucenrahm • Salz, Pfeffer

#### Zubereitung

Schnitzel in heisser Bratbutter beidseitig ca. 1 Min. anbraten, im Ofen bei 70 Grad 10 Min. zu Ende garen. Butter in der gleichen Pfanne erhitzen, Schalotte fein würfeln und anschwitzen, Pilze halbieren, grössere vierteln, 5 Min. bei mittlerer Hitze andünsten. Mit Wermut ablöschen und mit Fond angiessen. Sauce auf die Hälfte einkochen, mit Rahm abrunden und abschmecken.

#### Salat:

• 400 g Rosenkohl • Salz • ¼ TL Zucker • 1 TL grobkörniger Senf • 1 EL Kräuteressig • 3 EL



Olivenöl • 3 EL Gemüsebouillon • 50 g Zucker  
• 100 g Marroni, aufgetaut • ½ TL Fleur de Sel

Äussere Blätter vom Rosenkohl ablösen, beiseitelegen. Inneren Teil halbieren, im heissen Wasser 15 Min. garen mit Salz und Zucker, danach die Blätter dazugeben und 5–10 Min. zu Ende garen. Dressing aus Senf, Essig, Öl und Brühe anrühren, abschmecken, Rosenkohlsalat darin 15 Min. marinieren. Zucker karamellisieren, grob gehackte Marroni dazugeben, salzen. Auf ein Backpapier geben und auskühlen. Hacken und über den Salat verteilen.

#### Weintipp

Le Muzot Réserve Cuvée Rouge du Valais AOC  
Bei Denner erhältlich.



immer samstags  
um 19.55 Uhr  
in SAT.1 Schweiz.



SAT.1  
Schweiz

Wird Ihnen präsentiert von

**DENNER**

TV-Produktion



Die neue  
LandLiebe  
jetzt am Kiosk.



mit Andreas C. Studer