

Restaurant Waldhüs Bodme, Saas Fee

Rehentrecote , Nusskruste auf Preiselbeersabayon (Waldhüs Bodmen)

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, danach sehr kurz und heiss anbraten. Die gemahlene Nüsse, Paniermehl und Olivenöl vermengen und mit dieser Masse das Fleisch ca. 0.5 cm dick bestreichen. Bei 200 °C im Ofen mit Oberhitze goldbraun überbacken.

Sabayon:

Ei, Rotwein und die Preiselbeeren mit einer Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle im Wasserbad schaumig schlagen, mit Cognac abschmecken

Anrichten:

Mit der Sabayon einen Saucenspiegel auf den Teller anrichten, das tranchierte Fleisch darauf anrichten und mit Spätzli servieren

Zutaten: 640 g Rehentrecote
 50 g Mandeln
 50 g Haselnüsse
 50g Pinienkerne, gemahlen
 50 g dunkles Paniermehl
 1 dl Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Sabayon 1 Ei
 0.5 dl Rotwein
 80 g Preiselbeeren
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 2 cl Cognac

Beilagen Rotkohl, Spätzli