WILD KÜCHE

„Kochen mit Tom"

Tom Rosenberger aus Regensburg ist gelernter Koch und hat sich nach 18 Jahren Gastronomie auf Kochkurse (u.a. VHS Regensburg) und Firmenevents spezialisiert, die er seit 12 Jahren gibt.

Infos unter: www.kochenmittom.com

Saltimbocca vom Reh

Zutaten für 4 Personen

1 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Wacholderbeeren
1 EL Pimentkörner
1 cm Zimtstange
1 Lorbeerblatt
400 g Rehschnitzel aus der Oberschale
3 EL Öl
Salz
8 Scheiben Südtiroler Speck
½ TL Puderzucker
100 ml Portwein
2 EL kalte Butterwürfel
200 g grüne Weintrauben
40 g Walnusskerne
20 Salbeiblätter
Öl

Alle Kochrezepte auch als PDF-Download unter www.jagd-regensburg.de

Zubereitung

Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Zimtstange und Lorbeerblatt im Mörser fein vermahlen.

Das Fleisch in 8 Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Das Fleisch leicht salzen und mit etwas von der Gewürzmischung bestreuen.

Den Speck mit Zahnstochern auf dem Fleisch fest stecken.

Die Schnitzel in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze zuerst auf der Speckseite und dann auf der anderen Seite jeweils 1-2 Minuten anbraten und dann aus der Pfanne nehmen.

Das Öl abgießen, den Puderzucker in der Pfanne karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Einköcheln lassen und 1 EL kalte Butterwürfel einrühren. Mit etwas Salz abschmecken.

Die Trauben halbieren und mit den Walnüssen, einem EL Butter und etwas Puderzucker in einer Pfanne erhitzen. Die Salbeiblätter in wenig Öl frittieren.

Die Schnitzel auf Teller anrichten garnieren und mit der Sauce beträufeln.

Guten Appetit!