

Rehgeschnetzeltes mit Kartoffelgratin

Zartes Rehfleisch in cremiger Soße mit Kartoffelgratin zu festlichen Anlässen.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Geschnetzeltes:

750 g Rehfleisch (z.B. aus der Keule oder Filet)
100 ml Madeira (portug. Likörwein)
500 g Pflaumen
100 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
geriebener Thymian
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
etwa 200 ml Milch
125 g Dr. Oetker Crème double
5 Wacholderbeeren

Kartoffelgratin:

1 kg Kartoffeln
Salz
Pfeffer
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
200 g Schlagsahne
50 g geriebener Parmesan

Wie mache ich leckeres Rehgeschnetzeltes und dazu Kartoffelgratin?:

1 Vorbereiten:

Rehfleisch unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Mit der Hälfte des Madeiras **1-2 Tage** zugedeckt einlegen.

2 Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Kartoffelgratin zubereiten:

Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und schuppenförmig in eine gefettete Auflaufform (z. B. Profi-Email 33 x 27,5 cm) legen. Übrige Zutaten verrühren und über die Kartoffeln gießen. Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Garzeit: etwa 50 Min.

4 Geschnetzeltes zubereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Marzipan würfeln. Fleisch gut trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch anbraten, mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen, herausnehmen. Pflaumen, Mandeln und Marzipan im Bratensatz andünsten. Mit übrigem Madeira ablöschen. Milch, Crème double und Wacholderbeeren zugeben. Fleisch zufügen, alles kurz aufkochen und evtl. mit den Gewürzen nochmals abschmecken.

Gratin zu dem Geschnetzelten servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für das Geschnetzelte können Sie statt Crème double auch Crème fraîche verwenden.