

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: KRÄUTERSEITLINGE – JÄGERSCHNITZEL MIT ERYNGII PILZEN

(4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

Für das Schnitzel:

1 Rehrücken
250g Kräuterseitlinge – Eryngii Pilze
150 g breite Bohnen
300 ml Wildsoße
1 El grober Senf
40 g Butter
60 g Speck
1 Schalotte
2 EL Butterschmalz
Gewürzsalz für Wild
Gewürzsalz:
3 Pfefferkörner schwarz
2 Pfefferkörner weiß
1 Pimentkorn
2 Wacholderbeeren
1 Blatt Lorbeer
etwas Rosmarin
etwas Thymian
2 El grobes Meersalz
Kloßspätzle:
3 Brötchen vom Vortag
250 ml Milch
3 Eigelbe
3 El Mehl
Salz & Pfeffer
Muskat
Rapsöl
Blattpetersilie

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Jägerschnitzel mit Kräuterseitlingen – Eryngii Pilze:

Den Rehrücken vom Knochen lösen und bratfertig bereitstellen. Die Kräuterseitlinge abbürsten, die Enden der Bohnen abschneiden und ebenfalls bereitstellen.

Das Rückenfleisch in kleine Medaillons schneiden, im Anschluss mit einem Fleischklopfer zu dünnen Schnitzelchen klopfen.

Die Bohnen in Routen schneiden, in Salzwasser bissfest abkochen und kaltstellen.

Nun die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, mit Speck und Schalottenwürfeln in einer Pfanne goldbraun braten.

Die Wildsoße kurz aufkochen, mit grobem Senf und kalten Butterwürfeln verfeinern.

Die Rehschnitzelchen mit dem Gewürzsalz leicht würzen, in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten. Die Schnitzelchen aus der Pfanne nehmen, die Kräuterseitlinge und die Bohnen hinzufügen und mit der vorbereiteten Wildsoße auffüllen.

Die Schnitzelchen gefällig anrichten und mit der Pilzsoße übergießen.

Gewürzsalz:

Laut Rezept alle Zutaten für das Gewürzsalz vermengen und in einem Mörser fein mahlen. Das Salz nimmt so die Aromen aller Gewürze an und kann relativ lange aufbewahrt werden.

Kloßspätzle:

Die Brötchen mit einem Messer grob zerkleinern. In einem kleinen Topf die Milch erhitzen, die Brötchenstücke hinzufügen.

Den Topf mit einem Deckel verschließen und ca. 5 Minuten warten. Die Eigelbe in die abgekühlte Brotmasse zügig einrühren.

Das Mehl untermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, erneut rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, auf ein geöltes Backofenblech spritzen. Anschließend für ca. 10 Minuten im Dämpfer garen. Nach kurzer Abkühlphase die Teigwürste in feine Spätzle schneiden und in Rapsöl goldbraun braten. Auf Wunsch kurz vor dem Anrichten mit etwas gehackter Blatt Petersilie schwenken.