

Rehschnitzel mit Kürbispüree und Marzipansauce

Zutaten für 6 Personen

Kürbispüree:

800 Muskatkürbis, grob gewürfelt
1 Zwiebel, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
2 EL Butter
Salz, Pfeffer und Zucker

In einer Bratpfanne die Butter zergehen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Den Kürbis mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Flüssigkeit auf kleinem Feuer weichdünsten. Wenn der Kürbis weich ist, alles mit dem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marzipansauce:

3 EL Marzipan
1 dl Milch
1 dl Rahm
3 EL Amaretto

Die Milch mit dem Rahm und dem Marzipan aufkochen, gut mixen und mit etwas Amaretto abschmecken.

Rehschnitzel:

800 g Rehschnitzel
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Die Rehschnitzel würzen und in der heissen Bratbutter gut anbraten. Bei 160°C ca. 3 Minuten im Ofen garen, Ofen ausschalten und 10 Minuten ziehen lassen.

Das Kürbispüree auf den Tellern anrichten. Die Schnitzel in je 4 Stücke schneiden und auf dem Püree anrichten. Die Marzipansauce aufschäumen und das Fleisch mit dem Schaum nappieren.

Dazu passen Broccoli und Bratkartoffeln.

Weintipp: Dazu passt ein raffinierter Rotwein mit leicht erdigen Noten und weichen Tanninen.

Aus unserem Sortiment:

das Phantom, Kirnbauer, Burgenland
Nectar des Bertrands, Bordeaux
Châteauneuf-du-Pape, Beurenard
Tignanello, Bolgheri, Toscana
Zinfandel, Bonterra, Kalifornien, Bio