

Rehschnitzel „BALSAMICO“ mit caramelisierten Birnen.

Zutaten für 4 Personen:

1 Eiweiss
1 Teelöffel Maizena
Salz und Pfeffer aus der Mühle
12 Rehschnitzel
2 Esslöffel Bratbutter
1 kleine Zwiebel
1 Teelöffel Butter
1 dl. Rotwein
2-3 Esslöffel Balsamicoessig
1 Teelöffel Waldhonig
4 reife Birnen
2 Esslöffel Zucker
1 dl. Wasser
4 Feigen
150 gr. blaue und weisse Trauben

Zubereitung:

1. Eiweiss, Maizena, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut verrühren, die Rehschnitzel in die Marinade geben und 1 Stunde ziehen lassen.
2. Die Rehschnitzel in der heissen Bratbutter anbraten und warm stellen, das Fleisch sollte innen noch rosa sein. Das Bratfett abgiessen.
3. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in der warmen Butter hellgelb dünsten. Mit Rotwein ablöschen, aufkochen und etwas einkochen lassen. Balsamicoessig und Honig beifügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Birnen schälen, halbieren und entkernen.
5. Zucker in eine Pfanne geben und zu hellem Caramel schmelzen, Wasser dazugiessen und aufkochen. Die Birnen darin weich kochen, herausnehmen und warm stellen.
6. Feigen halbieren. Mit den Trauben im Caramelsirup wenden.
7. Rehschnitzel auf die vorgewärmten Teller anrichten, mit der Sauce umgiessen und mit den Früchten garnieren.