

## WILDGESCHNETZELTES MIT QUITTENSCHAUM

**Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.**

	Bratbutter zum Braten
600 g	Reh- oder Hirschfleisch (z.B. Schlegel, Nuss), in ca. 1 cm breiten Streifen
½	Teelöffel Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
1 dl	Roséwein (z.B. Cail de Perdrix)
1 dl	Wildfond oder Fleischbouillon
2	Esslöffel Quittengelee
2	frische Eigelbe
25 g	Butter, in Stücken, kalt

**1** Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch portionenweise ca. 3 Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Bratfett auf tupfen.

**2** Wein und Fond in dieselbe Pfanne giessen, aufkochen, auf die Hälfte einköcheln, Gelee darunter rühren.

**3** Flüssigkeit in eine dünnwandige Schüssel sieben, Eigelbe darunter rühren. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist und sich Rührspuren abzeichnen. Schüssel herausnehmen, Butter portionenweise darunter rühren.

**SERVIEREN** Fleisch mit dem Fleischsaft auf vorgewärmten Tellern anrichten, wenig Quittenschaum darauf verteilen, Rest dazu servieren.

**DAZU PASSEN** Quitten-Rosenkohl-Gemüse und Knöpfli.



## QUITTEN-ROSENKOHL- GEMÜSE AUS DEM OFEN

**Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.**

**Backen: ca. 1 Std.**

2	Quitten (ca. 600g), abgerieben, halbiert, entkernt, in ca. 1 cm breiten Schnitzen
500 g	Rosenkohl, halbiert
3	Esslöffel Olivenöl
3	Esslöffel Akazienhonig
¼	Teelöffel Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle

Quitten und Rosenkohl auf einem Backblech verteilen, Öl und Honig begeben, mischen, würzen.

**BACKEN** Ca. 50 Min. in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens. Gemüse ab und zu wenden. Temperatur auf 180 Grad erhöhen, Gemüse ca. 10 Min. fertig backen.

## SAFRAN-KNÖPFLI

**Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.**

**Quellen lassen: ca. 30 Min.**

300 g	Knöpfliemehl
¾	Teelöffel Salz
½	Briefchen Safran
1½ dl	Milchwasser (½ Milch / ½ Wasser)
4	frische Eier
	Salzwasser, siedend

Mehl, Salz und Safran in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen. Teig portionenweise durchs Knöpfli-sieb ins leicht siedende Wasser streichen, Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.