



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Geschnetzeltes aus der Rehkeule in milder Pfeffersauce, Grünkohl mit Schmorbirnen und Herzoginkartoffeln

Zutaten: Für 4 Personen

Rehgeschnetzeltes

720 g Streifen aus der Rehkeule

2 Gewürfelte Schalotten

2 cl.Sahne

200 ml. Braune Sauce

1 cl. Rotwein

50 g. Pilze

Salz,Zucker,Zimt,Mole,Butter, Melange Noir Pfeffer

Zubereitung:

- Geschnetzeltes mit Salz, Zucker, Mole und Zimt würzen.
- bei großer Hitze anbraten, herausnehmen.
- Schalotten und geschnittene Pilze dazu geben, kurz anbraten mit Rotwein ablöschen Pfeffer, Bratensauce und Sahne zugeben.
- Leicht aufkochen, Fleisch dazugeben einmal ganz kurz aufkochen und sofort vom Ofen nehmen.

Zutaten: Für 4 Personen

Grünkohl mit Birnen

800 g. Grünkohl grob geschnitten

3 Abate Birnen in Spalten

2cl.Brühe

2 El. Birnenschmaus

1 gewürfelte Schalotte

50g Butter

1 Msp. Curry

Salz Pfeffer

Zubereitung:

- Grünkohl mit den Schalotten in Butter anschwitzen mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit Brühe auffüllen und 20 Minuten kochen.
- Birnen in Butter anschmoren, Birnenschmaus zufügen und unter den Grünkohl mischen, mit dem Curryabschmecken.

Zutaten: Für 4 Personen

Herzoginkartoffeln

500 g. geschält Kartoffeln

3 Eigelb

Salz

Muskat

Zubereitung:

- Kartoffeln kochen, abschütten, abdämpfen, durch eine Kartoffelpresse geben.
- Etwas abkühlen lassen, zwei Eigelb, Salz und Muskat zugeben und zügig untermischen.
- In einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, auf einem gebuttertem Blech Makronen Spritzen, mit Eigelb abpinseln und bei 180°C im vorgeheizten Ofen.
- Für 10 Min. goldbraun backen.