

Rehschnitzel mit Birnenflan und Zwetschgen Maroni Ragout

Für 4 Personen

Zutaten:

4 reife Birnen
4 Eier
4 EL Birnendicksaft
100 g Griess
2 EL Zucker
100 g tiefgekühlte, geschälte Maroni
2 EL Aceto balsamico
1,5 dl Rotwein
1 dl Orangensaft
200 g Zwetschgen

Fleisch:

400 g Rehschnitzel
Salz
Pfeffer
1 EL Bratbutter

Zubereitung:

Birnen schälen, entkernen, in Stücke schneiden, mit Eiern und Birnendicksaft pürieren. Griess darunter mischen. Masse in eingefettete Soufflé-Förmchen füllen. Ofenfeste Form mit kochendem Wasser füllen, Förmchen hineinstellen (sie sollten bis 1 cm unter dem Rand stehen). Im 180°C heissen Ofen 30 Minuten garen.

Zucker hellbraun caramolisieren, Maroni zufügen, im Caramel wenden, Essig dazugeben. Pfanne vom Feuer ziehen, Rotwein und Orangensaft dazugiessen, Caramel bei schwacher Hitze auflösen. Zwetschgen halbieren, entsteinen und in Schnitzchen schneiden. Rehschnitzel würzen, in der heissen Butter beidseitig braten, warm stellen. Zwetschgen zu den Maroni geben, 2 Minuten mitköcheln. Birnenflan stürzen, mit Zwetschgen-Ragout und den Schnitzeln servieren.

