

Wildbret-Koteletts

Für 4 bis 6 Personen

DIE BEIZE

1 Tasse trockener Rotwein
2 Tassen Wasser
5 zerdrückte Wacholderbeeren

¼ TL Thymian
2 Lorbeerblätter
1 Tasse grobgehackte Zwiebeln
½ TL feingehackter Knoblauch
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

DIE BEIZE: Alle Zutaten in einer großen Schüssel aus Glas, rostfreiem Stahl oder Emaille mischen. Die Koteletts darin wenden und einlegen. Sie müssen so 2 Stunden bei Zimmertemperatur oder 4 Stunden im Kühlschrank bleiben. Anschließend die Beize durchsiehen und vorläufig beiseite stellen.

DIE KOTELETTS

12 Scheiben von einem vom Knochen gelöstem Wildbretrücken, jede etwa 1 cm dick und 125 g schwer
½ TL Salz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Mehl
3 EL Butter
2 EL Schmalz

DIE KOTELETTS: Sie werden mit Küchenkrepp trockengetupft und mit Salz sowie Pfeffer bestreut. Dann paniert man sie dünn und gleichmäßig mit Mehl. Überschüssiges Mehl wird abgeschüttelt. Butter und Schmalz läßt man in einer großen Pfanne aus. Sobald das Fett nicht mehr schäumt, werden die Koteletts nacheinander auf starker Hitze je Seite 2 bis 3 Minuten gebraten, bis sie gut gebräunt sind. Dann gibt man sie auf eine vorgewärmte Platte und gießt das Fett bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne.

DIE SAUCE

¼ l süße Sahne
2 EL rote Johannisbeerkonfitüre

½ TL frisch ausgepreßter Zitronensaft
Salz

DIE SAUCE: Eine ¾ Tasse von der Beize wird durch ein Sieb in die Pfanne gegossen und auf etwa die Hälfte eingekocht. Währenddessen rührt man um und löst mit dem Holzlöffel alle Bratenreste von der Pfanne. Dann läßt man die Koteletts über schwacher Hitze 5 Minuten mitschmoren und begießt sie dabei einige Male mit der Sauce. Wenn sie wieder auf der Platte sind, werden die angegebenen Saucenzutaten in die Pfanne gerührt. Sobald sich die Konfitüre aufgelöst hat, schmeckt man mit Salz ab, gießt die Sauce über die Koteletts und trägt auf.