

## **Salat: Feldsalat mit Birnen und Walnüssen**

Zutaten:

4 EL Walnusskerne	2 rotbackige Birnen (ca. 200 g)	4 TL Honig	Salz
4 EL Zitronensaft	8 EL Walnussöl (oder Öl)	300 g Feldsalat	Pfeffer

Zubereitung:

Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Birnen vierteln, entkernen und in lange Spalten schneiden. Sofort mit 4 EL Zitronensaft mischen. Dann mit Honig, etwas Salz, Pfeffer und Walnussöl vermischen. Salat und Birnenspalten mit der Vinaigrette anrichten. Mit Walnüssen bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

## **Hauptspeise: Rehsteaks mit Pfannen-Cumberland**

Zutaten:

3 Knoblauchzehen	1-2 TL schwarze Pfefferkörner
1-2 TL Koriander	8 Rehsteaks aus der Keule à 100 g
2 EL Öl	2 Rosmarinzweige
30 g Butter	100 ml trockener Rotwein
50 ml Portwein	2 TL Johannisbeergelee
1 TL scharfer Senf	

abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Orange

Zubereitung:

Knoblauchzehen zerdrücken, die Pelle aber dran lassen. Schalotten fein hacken. Pfeffer und Koriandersaat im Mörser grob zerdrücken. Die Rehsteaks salzen und in den Gewürzen wenden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rehsteaks darin mit den Rosmarinzweigen und zerdrückten Knoblauchzehen bei hoher Hitze von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und mit den Aromaten in Alufolie gewickelt im 50 °C heißen Ofen ruhen lassen. Das Öl aus der Pfanne schütten.

Butter in die Pfanne geben, die Schalotten darin 2-3 Minuten anschwitzen, mit dem Rotwein und Portwein ablöschen. Orangenschale und Saft dazugeben und alles 3 Minuten einkochen lassen.

Johannisbeergelee dazugeben und aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und den Senf unterrühren.

Rehsteaks aus der Folie nehmen und mit der Soße und den Schupfnudeln servieren.

## **Beilage: Schupfnudeln**

Zutaten:

600 g gepellte Kartoffeln, mehlig kochend vom Vortag	
2 Eigelb	Salz
Pfeffer	Muskatnuss
ca. 100 g Mehl	1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln durch die Presse geben oder fein reiben. In einer Schüssel mit 2 Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mischen.

Das benötigte Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zuerst zu kleinen Kugeln, dann zu Nudeln formen, die an den Enden spitz zulaufen.

In kochendem Salzwasser 2-3 Minuten ziehen lassen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Schupfnudeln darin goldbraun braten. Salzen und pfeffern und die gehackte Petersilie untermischen.