

Rehsteak mit Kirschen

Zutaten: 1 Rehsteak von 125g,
geriebene Muskatnuss,
1 Ei, 10g Mehl,
1 Eßlöffel blättrige Mandeln,
1 Eßlöffel Öl, Salz,
10g Butter,
60g Sauerkirschen aus
dem Glas.

Steak mit Haushaltspapier
abtupfen. Mit Salz und
Muskatnuß würzen. Ei auf
einem Teller verquirlen. Mehl
und Mandeln auf einem anderen
Teller mischen. Rehsteak zuerst
im Ei und dann in der Mehl-
Mandel-Mischung wenden.
Öl in der Pfanne erhitzen. Steak
rein legen und auf jeder Seite bei
mittlerer Hitze 5 Minuten braten.
Steak auf einen vorgewärmten
Teller legen. Zugedeckt warm
stellen. Butter in der Pfanne erhitzen.
Abgetropfte Sauerkirschen darin
10 Minuten erhitzen. Um das Steak
verteilen und servieren.

Hubert Thöns