



## **Salbei-Damwilschnitzel in Cognac-Rahmsauce**

### **Zutaten für 4 Portionen:**

4 Damwilschnitzel  
350 ml Wildfond  
1/2 Bund frischer Salbei oder im Winter CasaLuna-Bergsalbei  
125 ml süße Sahne  
1 Grapefruit  
60 ml Cognac  
2 EL Senf  
25 ml CasaLuna Olivenöl  
1 TL Speisestärke  
CasaLuna-Kräuter-Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Öl mit Senf, reichlich Pfeffer u. Salz glatt rühren, Salbeiblätter hinzufügen u. die Schnitzel darin lh marinieren. Schnitzel beidseitig in einer Pfanne sehr schnell u. heiß anbraten, auf eine warme Platte im Ofen legen. Bratensatz in der Pfanne mit Cognac ablöschen, verkochen lassen, Fond angießen. Speisestärke mit Sahne verrühren, in die Sauce geben, aufkochen lassen. Restl. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, in die Sauce geben. Die Schnitzel auf die Sauce geben und mit Grapefruitfilets garnieren.

Dazu Spätzle