

# Reh-Schnitzel mit Wacholder-Soße und Semmel-Knödeln

## Für 2 Personen

4 Rehschnitzel, Rehrücken	1 TL Wachholderbeeren	Preiselbeeren
1 kleine Zwiebel	25 g Semmelwürfel	20 g kalte Butter
30 g Butter	2 EL Butterschmalz	125 ml Schlagsahne
125 ml Milch, 3,5%	100 g Mehl	2 Eier
125 ml Gemüsefond	1cl Gin	1 Bund glatte Petersilie
1 TL Muskatnusspulver	Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen. Die Rehschnitzel leicht plattieren, salzen, pfeffern und eine Seite in Mehl tauchen. Den Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schnitzel mit der Mehlseite nach unten einlegen. Rasch bräunen lassen, umdrehen und 3 Minuten auf der anderen Seite bräunen. Aus dem Fett heben und im Ofen warmstellen. Mehl in den Bratensatz geben und mit Schlagsahne und Gemüsefond aufgießen. Die Wachholderbeeren und den Gin hinzufügen. Das Ganze so lange kochen lassen, bis es eine cremige Konsistenz hat. Die Soße mit einem Stabmixer aufmixen, das Rehschnitzel einlegen und die kalte Butter einrühren. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebelstücke darin hell anrösten lassen. Die Eier aufschlagen, mit der Milch vermengen, salzen und über die Semmelwürfel gießen. Ebenso die Butter mit der Zwiebel und das Muskatnusspulver. Alle Zutaten vermengen und rund 8 Minuten ziehen lassen, dann das Mehl unterheben. Die Hände leicht anfeuchten, aus der Masse kleine Knödel formen und in reichlich Salzwasser schwach 20 Minuten kochen. Das Rehschnitzel in der Wachholdersoße auf einem Teller anrichten, die Semmelknödel dazugeben, mit den Preiselbeeren garnieren und servieren.

Günther Girth am 16. Februar 2011