

Reh-Schnitzel, Nuss-Panade, Pilz-Rahm-Soße, Salat

Für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:

4 Rehschnitzel, à 120 g	80 g Haselnusskerne	2 Eier
100 g Semmelbrösel	80 g Mehl	2 EL Sahne
60 g Butterschmalz	Tellicherry-Pfeffer	Salz

Für die Pilz-Rahmsauce:

50 g Kräuterseitlinge	1 Schalotte	200 ml Sahne
200 ml Rinderfond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

250 g Wirsing	1 $\frac{1}{2}$ Orangen	1 EL Walnusskerne
1 $\frac{1}{2}$ EL Haselnussöl	1 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	5 Basilikumblätter
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Schnitzel Haselnüsse klein hacken und mit Semmelbröseln mischen. Rehschnitzel waschen, trocken tupfen, mit einem Plattierisen flach klopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne schlagen. Eier aufschlagen, verquirlen und geschlagene Sahne unterheben. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt in der Nuss-Semmelbrösel-Mischung panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite zwei Minuten braten, bis sie goldgelb sind.

Für die Sauce Schalotte abziehen, fein schneiden und in Öl anschwitzen. Pilze putzen, halbieren und mit anbraten. Mit Fond aufgießen und kochen lassen. Zuletzt mit Sahne auffüllen, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Wirsing putzen, Strunk herausschneiden und einzelne Blätter herauslösen. Wirsingblätter in kochendes Salzwasser geben und 30 Sekunden sprudelnd kochen lassen. Abgießen, in Eiswasser abkühlen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Von den Orangen etwas Abrieb herstellen und beiseite stellen. Anschließend Schale abschneiden, klein hacken und aus einer Hälfte den Saft auspressen. Die andere Orange so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt ist. Orangenfilets herauslösen und aus dem Rest den Saft auspressen. Für das Dressing Orangensaft und beide Öle verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Basilikumblätter in Streifen schneiden und mit Wirsingstreifen und Orangenfilets vermischen. Dressing darüber geben. Walnüsse hacken. Abgeriebene Orangenschale und gehackte Walnusskerne darüber streuen.

Rehschnitzel mit der Sauce auf Teller geben, Salat dazu legen und servieren.

Laura Bernhard am 28. Januar 2016