

# Hirsch-Schnitzel, Preiselbeer-Kompott, Wurzel-Gemüse

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

1 Hirschrücken à 300 g	150 g Semmelbrösel	50 g geriebene Haselnüsse
2 Eier	80 g Mehl	Butterschmalz, Salz

**Für das Kompott:**

250 g TK-Preiselbeeren	250 g Zucker	Salz
------------------------	--------------	------

**Für das Gemüse:**

2 Pastinaken	2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
2 Knollen Weiße Bete	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Schnitzel:**

Den Hirschrücken waschen, trockentupfen und in ca. 6 dicke Medaillons schneiden. In diese mit dem Schmetterlingsschnitt eine tiefe Tasche einschneiden. Das Fleisch mit etwas Öl beträufeln und zwischen zwei Klarsichtfolien mit einem Plattiereisen plattklopfen. Mit Salz würzen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln mit Haselnüssen eine Panierstraße bereitstellen. Die Hirschschnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Haselnuss-Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für das Kompott:**

Die Preiselbeeren mit 200 g Zucker und 25 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten einkochen und mit Zucker und etwas Salz abschmecken.

**Für das Gemüse:**

Das Wurzelgemüse schälen, von den Enden befreien und in Stifte schneiden. Gemüse in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren. Das Gemüse abgießen und beiseite stellen.

Das Gemüse mit Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und in der Pfanne ca. 7 Minuten kräftig anrösten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie und etwas Zitronensaft zum Gemüse geben.

Das Hirschschnitzel mit Preiselbeer-Kompott und Wurzelgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Reuschel am 06. April 2017