

Reh-Schnitzel mit Rosenkohl-Püree und Pilz-Rahm

Für zwei Personen

Für das Püree:

250 g Rosenkohl	3 EL Butter	125 g Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Pilz-Rahm:

100 g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 EL Preiselbeeren
2 EL Butter	100 ml Sahne	25 ml Madeira
75 ml Wildfond	3 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für das Schnitzel:

4 Rehschnitzel à 60 g	40 g Haselnusskerne	100 g Semmelbrösel
40 g Mehl	2 Eier	100 ml Sahne
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

Den Rosenkohl von den äußeren Blättern und Strunk befreien, waschen, trocken tupfen und vierteln. Salzwasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und Rosenkohl darin garen. Abgießen, mit kaltem Wasser übergießen und abtropfen lassen.

Butter in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren die Butter bräunen. Wenn eine leicht goldene Färbung erreicht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Nussbutter durch ein Sieb abgießen.

Sahne in einem Topf aufkochen lassen, Rosenkohl hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei milder Hitze zugedeckt 6 Minuten weich kochen lassen. Nussbutter dazugeben und den Rosenkohl grob pürieren und zugedeckt warm halten.

Für den Pilz-Rahm:

Die Pilze mit einem feuchten Tuch oder einem Pinsel von den Erdresten befreien. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Schalottenwürfel darin andünsten. Mit Madeira ablöschen und mit Wildfond angießen. Die Flüssigkeit um ein Drittel einkochen lassen und die Pfifferlinge mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sahne steif schlagen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Preiselbeeren, 1 EL Sahne und Petersilie unterrühren und zugedeckt warm halten.

Für das Schnitzel:

Die Haselnusskerne mit einem Multizerkleinerer hacken und mit Semmelbrösel mischen. Fleisch mit einem Plattiereisen flach klopfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen. Eier verquirlen und 1 EL Sahne unterheben. Fleisch zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zuletzt in der Nuss-Semmelbrösel-Mischung panieren.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Rehschnitzel mit Rosenkohlpüree und Pilz-Rahm auf Tellern anrichten und servieren.

Sidney Schlange am 11. Dezember 2017