

Reh-Schnitzel mit Cranberry-Orangen-Soße, Pommes

Für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:

350 g ausgelöster Rehrücken	2 Eier	1 EL Schlagsahne
10 EL Mehl (405)	10 EL Paniermehl	Butterschmalz

Für die Mayonnaise im Coleslaw:

1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf	250 ml neutrales Öl
1 EL Weißweinessig	Salz	Pfeffer

Für den Wirsing-Coleslaw:

125 g Wirsing	2 kleine rote Zwiebeln	1 Zitrone
25 ml Milch	$\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	1 EL Weißweinessig
3 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Petersilienwurzel-Pommes:

7 Petersilienwurzeln	1 EL Weißweinessig	Öl, Salz
----------------------	--------------------	----------

Für die Cranberry-Orangen-Sauce:

100 g getrock. Cranberries	4 Orangen	2 TL Honig
60 ml Rotwein	6 Zweige Thymian	

Für das Rehschnitzel: Den Rehrücken waschen, trockentupfen und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie plattklopfen. Eier mit Sahne verquirlen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, abklopfen und durch die Ei-Sahne ziehen. In Paniermehl wenden und die Panierung gut andrücken. Nacheinander in einer großen Pfanne in heißem Butterschmalz schwimmend bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei nur einmal wenden. Während des Bratens immer wieder mit Fett übergießen.

Für die Mayonnaise im Coleslaw: Für den Coleslaw eine Mayonnaise herstellen. Dafür das Ei mit dem Öl, Senf und Weißweinessig der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab bis auf den Boden stellen, erst dann auf niedriger Stufe einschalten. Etwas laufen lassen, dann langsam hochziehen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wirsing-Coleslaw: Den Strunk vom Wirsing entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die roten Zwiebeln abziehen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Zitronensaft auspressen. 50 g der hergestellten Mayonnaise mit einem Teelöffel Zitronensaft, Milch, Weißweinessig, Senf und Zucker vorsichtig in einer weiteren Schüssel zu einer glatten und cremigen Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese über die WirsingZwiebel-Mischung geben und den Coleslaw ziehen lassen.

Für die Petersilienwurzel-Pommes: Petersilienwurzel schälen und in etwa gleichgroße Stifte schneiden. Salzwasser mit Weißweinessig aufkochen und Petersilienwurzel darin garkochen. Anschließend 5 Minuten auf dem Küchenpapier abkühlen lassen. Bei 175 Grad in Öl frittieren, bis sie die gewünschte Farbe angenommen haben. Mit Salz nach Belieben würzen.

Für die Cranberry-Orangen-Sauce: 150 ml Orangensaft auspressen. Von den übrigen Orangen die Filets herausschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Cranberries zusammen mit Honig, Orangensaft sowie Rotwein und Thymian in einen Topf geben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht andickt. Orangenfilets hinzugeben und den Topf vom Herd nehmen. Die Sauce abkühlen lassen und den Thymian entfernen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Zindel am 08. Oktober 2020