

Reh-Schnitzel im Haselnuss-Mantel mit Knöpfle, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Rehfleisch-Schnitzel	50 g gemahl. Haselnüsse	1 Ei
25 ml Sahne	1 EL Paniermehl	1 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Knöpfle:

170 g Mehl	2 Eier	70 ml Milch
10 g Butter	Butter	Salz

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	1 Sch. Wildschweinschinken	2 EL Butter
-----------------	----------------------------	-------------

Für die Pfifferlinge:

2 Sch. Wildschweinschinken	250 g Pfifferlinge	1 Schalotte
200 ml Sahne	250 ml Wildfond	100 ml trockener Weißwein
1 Zweig glatte Petersilie	1 TL Wildgewürz	1 EL Mehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 TL Preiselbeeren

Für das Schnitzel: Das Ei in eine Schüssel aufschlagen und mit der Sahne verquirlen.

Paniermehl und Haselnüsse vermengen.

Die Schnitzel leicht plattieren, pfeffern, salzen und mehlieren. Das mehlierte Schnitzel durch das mit der Sahne verquirlte Ei ziehen.

Schnitzel durch die Paniermehl-Haselnuss-Panade ziehen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schnitzel ausbacken.

Für die Knöpfle: Butter schmelzen lassen. Flüssige Butter mit Mehl, Milch und zwei Eiern, eine Prise Salz zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Wasser leicht salzen und zum Kochen bringen. Die Knöpfle durch eine Knöpflereibe ins kochende Wasser drücken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Wenn die Knöpfle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel herausheben und in die Pfanne mit der Butter geben, gut durchschwenken.

Für den Rosenkohl: Rosenkohl blanchieren. Schinken würfeln. Rosenkohl halbieren und mit dem Schinken in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Für die Pfifferlinge: Pfifferlinge putzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin ca. 3 Minuten anbraten. Pilze umfüllen und zur Seite stellen.

Schinken würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Beides in der Pfanne der Pilze anbraten. Mit Mehl bestäuben und durchschwenken. Mit Weißwein ablöschen und den Fond angießen. Das Ganze reduzieren lassen. Vor dem Anrichten Sahne und Pfifferlinge dazugeben und mit Wildgewürz, Pfeffer und Salz abschmecken.

Petersilie von den Stielen zupfen, abbrausen, trockenwedeln, in Streifen schneiden und kurz vorm Servieren darüber geben.

Für die Garnitur: Kurz vorm Servieren die Preiselbeeren auf die Schnitzel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Kogel am 14. Oktober 2020