

Reh-Schnitzel, Sellerie, Preiselbeer-Sauce, Coleslaw

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

4 kleine Rehschnitzel	2 Scheiben Roggenbrot	200 g Dinkelpaniermehl
2 Eier	200 g griffiges Mehl	250 g Butterschmalz
250 ml Rapsöl	Gemahlener Koriander	Gemahlener Piment
Gerebelter Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	1 Granny Smith Apfel	2 St. Staudensellerie mit Grün
1 kleine rote Zwiebel	50 g Haselnusskerne	1 EL getrock. Cranberries
2 EL Sauerrahm	1 Ei, Zimmertemperatur	1 TL Dijonsenf
$\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 TL Saft	1 Spritzer Worcestershiresauce	1 EL weißen Balsamico
250 ml Rapsöl	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für das Sellerie-Stroh:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	Öl	1 TL Selleriesalz
-------------------------------	----	-------------------

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	50 g getrock. Cranberries	1 EL Weißweinessig
2 EL Wildpreiselbeeren im Glas	Öl	

Für die Schnitzel:

Die Schnitzel evtl. etwas flachklopfen (auf 5 mm).

Roggenbrot in den Multi-Zerkleinerer geben, feinmahlen und durchsieben. Eier in einer Schale verquirlen. Mehl in eine weitere Schale füllen. Roggen-Brösel mit Dinkelpaniermehl mischen und ein bisschen Koriander, Piment und Thymian hinzufügen.

Schnitzel gut Salzen und Pfeffern und erst durchs Mehl, dann durchs Ei ziehen und dann nur locker in der Panierung wälzen, sodass alles gut bedeckt ist.

In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz-Öl Gemisch unter ständigem schwenken braten und kurz wenden. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für den Salat:

Haselnüsse grob hacken kurz in der Pfanne ohne Fett rösten.

Rotkohl mit einer Reibe fein reiben. Sellerie fein reiben. Zwiebel abziehen und fein reiben. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und auch fein reiben. Cranberries feinhacken. Alles zusammen in einer Schüssel vermengen.

Ei, Senf, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben, Pürierstab senkrecht reingeben und das Öl mit einem Mal darauf geben. Mit dem Pürierstab erst unten das Ei und den Senf emulsieren und dann langsam hochziehen, so dass eine feste Mayonnaise entsteht.

Mit Worcestershire-Sauce, Zitronensaft und Essig abschmecken.

2 EL Mayonnaise und Sauerrahm zum Salat geben und mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einen Vakuumbutel geben und 10 Minuten vakuumieren um den Geschmack zu intensivieren.

Für das Sellerie-Stroh:

Sellerie In fingerdicke Scheiben schneiden, Schale entfernen.

Mit der Längsseite zu Stroh hobeln. In der Fritteuse goldbraun backen, abtropfen lassen und mit Selleriesalz bestreuen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. In Öl anbraten.

Cranberries hinzufügen mit Essig ablöschen.

Preiselbeeren hinzufügen etwas köcheln lassen. Zur Seite stellen.

Die Schnitzel mit dem Salat auf Teller geben, Sauce extra in ein kleines Schälchen geben. Selleriestroh in kleiner Pommes-Schale dazu servieren.

Dagmar Statz am 09. September 2021