

Wildschwein-Schnitzel im Walnussmantel mit Wurzel-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Wildschweinschnitzel:

2 Wildschweinschnitzel, à 150 g	100 g Walnüsse	1 Ei
80 g Paniermehl	50 g Mehl	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Selleriepüree:

400 g Knollensellerie	100 ml Sahne	2 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Wurzelgemüse:

250 g kleine Bundmöhren	250 g Petersilienwurzel	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
2 Lauchzwiebeln	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 EL Balsamico Essig	2 EL Butter	1 EL Olivenöl
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Granatapfel

Für die Wildschweinschnitzel:

Die Walnüsse fein hacken und mit dem Paniermehl vermischen.

Ei aufschlagen und mit Salz und Pfeffer verquirlen. Wildschweinschnitzel in Mehl wenden, anschließend durch das gequirlte Ei ziehen und in der Paniermehl-Walnuss-Mischung panieren. Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb backen.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Selleriewürfel mit Sahne in einem Topf geben, erhitzen und ca. 15 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Butter kurz vor Ende der Garzeit dazugeben und einrühren. Hitze abstellen und gekochten Sellerie mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Wurzelgemüse:

Möhren und Petersilienwurzeln schälen. An den ganzen Möhren evtl.

etwas Grün lassen. Petersilienwurzel in grobe Würfel schneiden. Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Zwiebel schälen und würfeln und in einer Pfanne in 1 EL Butter anbraten, mit Essig ablöschen und etwa 5 Minuten einkochen lassen.

In einer weiteren Pfanne die restliche Butter erhitzen und die Petersilienwurzel und die Möhren anbraten. Anschließend mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Danach mit Öl, Zitronensaft und -Abrieb vermengen. Das ganze Gemüse zusammen anrichten.

Für die Garnitur:

Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Fuchs am 28. Dezember 2021