

# Reh-Schnitzel in Pistazien-Panierung, Pommes, Salat

## Für zwei Personen

### Für die Reh-Schnitzel:

500 g Rwh-Oberschale vom Maibock	120 g gehackte Pistazien	50 g Parmesan
2 Eier	100 g Panko	Mehl
300 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

### Für die Pommes soufflées:

2-3 große festk. Kartoffeln	1 Ei	2 EL Speisestärke
Paprikapulver, geräuchert	Paprikapulver, edelsüß	500 ml Rapsöl
Salz		

### Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Radicchio	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	20 Trauben
1 Schalotte	50 g Walnüsse	4 EL Walnussöl
3 EL weißer Balsamicoessig	1 TL Honig	1 TL mittelscharfer Senf
Salz	Pfeffer	

### Für die Mayonnaise:

2 Zehen schwarzer Knoblauch	1 Zitrone, davon Saft	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL weißer Balsamico	Honig
1-2 Zweige frisches Bohnenkraut	1-2 Zweige frischer Estragon	150-200 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

Honigkresse	Erbsenkresse	Fenchelgrün, von oben
-------------	--------------	-----------------------

### Für die Reh-Schnitzel:

Vier Scheiben à ca. 120 g aus der Oberschale schneiden und mit einem Fleischklopfer auf ca. 5 mm Dicke ausplattieren. Parmesan fein reiben und mit Panko sowie den Pistazien mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier verquirlen und würzen. Aus Mehl, Eiern und Pistazien-Panko-Mischung eine Panierstraße herstellen. Die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und erst in Mehl, dann in Ei und anschließend in der Pistazien-Mischung panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Zahnstocher testen, ob das Öl heiß genug ist. Es sollten sich Bläschen am Holz bilden. Die Schnitzel ca. 3 Minuten von jeder Seite goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen.

### Für die Pommes soufflées:

Kartoffeln schälen und in 1-2 mm dicke Scheiben hobeln. Mit runden Ausstechern optionaler Größe Kreise ausstechen. Eiweiß mit Speisestärke vermengen, Kartoffeln damit bepinseln und je 2 Hälften aufeinanderdrücken. Öl in einem Topf erhitzen. Die Stäbchenprobe machen. Kartoffeln in das heiße Öl geben. Sie sollten ballonförmig aufgehen. Goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp entfetten. Salz mit geräuchertem und edelsüßem Paprikapulver nach Belieben mischen und Pommes Soufflées damit würzen.

### Für den Salat:

Radicchio in Stücke schneiden, waschen und in einer Salatschleuder trockenschleudern. Fenchel in feine Streifen hobeln. Fenchelgrün beiseitelegen. Schalotte abziehen und in feine Stücke schneiden.

Trauben halbieren. Nüsse ohne Öl in einer Pfanne anrösten und grob hacken.

Walnussöl, Essig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer mit einem Quirl zu einem homogenen Dressing auf-

schlagen. Nach Belieben mit mehr Senf und Honig abschmecken. Fenchel mit Radicchio, Schalotte und Trauben vermengen. Dressing drüber geben und gut durchmengen. Nach dem Anrichten mit den Nüssen bestreuen. Wer es feiner mag, kann die Weintrauben zusätzlich schälen.

**Für die Mayonnaise:**

Vollei in einem hohen, schmalen Messbecher geben. Mit dem Senf und dem Weißweinessig pürieren. 150 ml Rapsöl auf die Mischung geben.

Pürierstab auf den Boden des Bechers setzen und unter stetigem pürieren das Öl einarbeiten. Je mehr Öl dazugegeben wird, desto fester wird die Mayonnaise. Kräuter und schwarzen Knoblauch dazugeben und fein mixen. Mit Gewürzen, 1 TL Zitronensaft und Honig nach Belieben abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Gericht mit Kresse und Fenchelgrün garnieren.

Laura Steinkopf am 19. Juni 2023