

# Wildschwein-Schnitzel mit Lebkuchen-Panade

## Für 4 Personen

1 kg Rosenkohl	4 EL Butter	Salz, Pfeffer
80 ml Gemüsebrühe	200 g gegarte, geschälte Maronen	2 EL Mehl
600 g Wildschweinfleisch	150 g Lebkuchen (ohne Glasur)	2 Eier
1 kleine Zwiebel	3 EL Hagebuttenmark	300 ml Wildfond
3 EL Butterschmalz		

Den Rosenkohl waschen, putzen und vierteln. In einer tiefen Pfanne mit 2 EL Butter die Rosenkohlviertel bei mäßiger Hitze ca. 8-10 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Falls es zu trocken wird, ca. 80 ml Gemüsebrühe zugeben. Kurz vor Ende der Garzeit die Maronen zugeben und erwärmen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Lebkuchen in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattierisen oder einem Nudelholz darauf klopfen, dass er zerkrümelt. Das Fleisch in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Salz würzen, in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Lebkuchenbröseln panieren. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebelwürfel anbraten, ca. 2 EL der Lebkuchenbrösel, 3 EL Hagebuttenmark zugeben und mit Wildfond ablöschen. Die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen. In einer backofengeeigneten Pfanne die Schnitzel in Butterschmalz von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten und dann im Ofen noch 3 Minuten nachgaren. Die Soße pürieren, durch ein Sieb passieren, mit 1 EL Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel mit dem Rosenkohl anrichten und die Soße angießen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 22. Dezember 2009