

# Reh-Schnitzel in der Pilzkruste mit Erdfrüchten

## Für 4 Personen

### Für das Rehschnitzel:

120 g weiche Butter	1 Msp. engl. Senfpulver	Salz
1 TL Zitronensaft	2 Stiele frischer Thymian	3 Stiele frischer Kerbel
250 g Champignons	4 Shiitake-Pilze	600 g Rehkeule
Pfeffer	Olivener Öl	300 ml Wildsauce

### Für die Erdfrüchte:

175 g Steckrübe	200 g Kürbis	130 g Rosenkohl
Salz	60 g Butter	Pfeffer
2 Wacholderbeeren		

### Für die Moosbeeren:

30 ml milder Balsamico	30 g Johannisbeergelee (Glas)	40 ml weißer Portwein
50 g Cranberrys	Salz	gemahl. Piment

Die Butter mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Mit Senfpulver, Salz und Zitronensaft verrühren.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, fein schneiden und unter die Butter mischen.

Die Champignons putzen und in etwa 3 mm feine Scheiben schneiden. Shiitake-Pilze putzen, die Stiele entfernen.

Das Fleisch in 8 Stücke à ca. 75 g teilen. Fleisch kurz kalt abbrausen, trocken tupfen und etwa 5 mm dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die vorbereitete Buttermischung gleichmäßig auf eine Seite der Fleischstücke aufstreichen.

Jeweils 1/2 Shiitake-Pilz mittig auf ein Schnitzelstück legen. Mit den Champignonscheiben rosettenförmig belegen und komplett bedecken. Sacht andrücken und etwa 10 Minuten kalt stellen.

Für das Gemüse Steckrübe schälen, 100 g Steckrübe in sehr feine Würfel schneiden. Kürbis putzen, Fruchtfleisch in feine, etwa 1 cm große, 0,5 cm dicke Rauten schneiden. Rosenkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und die einzelnen Blättchen vorsichtig ablösen.

Vorbereitetes Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Balsamico in einem kleinen Topf etwas einkochen. Johannisbeergelee einrühren und mit Portwein ablöschen. Cranberrys unter den Sirup schwenken und garen. Mit Salz und Piment würzen.

Butter in einer Pfanne sacht bräunen, Wacholderbeeren zugeben, die vorbereiteten Gemüsegewürfelchen darin anbraten. Rosenkohlblätter zum Schluss zugeben und unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Anrichten die Wacholderbeeren wieder entfernen.

Für die Schnitzel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel mit der Pilzseite ins heiße Fett einlegen, goldbraun anbraten. Dann vorsichtig wenden und saftig fertig braten.

Währenddessen die Wildsauce in einem Topf aufkochen. Jeweils etwas Sauce auf vorgewärmte Teller geben, Schnitzel darauf verteilen. Mit Gemüse und Cranberrys anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 26. November 2019