

# Reh-Schnitzel mit Quitten und Pistazien-Creme

## Für 4 Personen

### Für Quitten, Schnitzel:

2 reife Quitten	1 EL Zitronensaft	3 EL Zucker
2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt	1 Zimtstange
200 ml Weißwein	300 ml Apfelsaft	8 Rehschnitzel à 80 g
2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	5 EL Mehl

### Für das Pistazien-Creme:

80 g Weißbrot	300 ml Milch	150 g Pistazienkerne
2 Knoblauchzehen	6 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Von den Quitten zunächst den Flaum mit einem Geschirrtuch gründlich abreiben. Die Quitten schälen, vierteln, entkernen und in schmale Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, die Quittenstücke, Gewürznelken, Lorbeerblatt und Zimtstange zugeben, unterrühren und Wein und Apfelsaft angießen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Für die Creme das Brot in ca. 1 cm große Stücke reißen. Diese auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen etwa 7 Minuten goldbraun rösten.

Anschließend die gerösteten Brotstücke in eine Schüssel geben und die Milch darüber gießen, etwas ziehen lassen. Dann die Brotstücke ausdrücken und sowohl Milch als auch das eingeweichte Brot beiseite stellen.

Pistazien in der Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch schälen und grob schneiden.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Das weiche Brot zusammen mit den Pistazien, den Knoblauchzehen, den Thymianblättchen, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab glattrühren.

Nach und nach soviel Milch untermixen, bis eine sämige Creme entsteht.

Die Rehschnitzel waschen, trocken tupfen, mit einem Plattier-Eisen zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie oder einem Tuch flachklopfen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, gut abklopfen und im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Schnitzel und Quitten auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pistazien-Creme dazu servieren.

Sören Anders am 11. September 2020