

Reh-Schnitzel mit Trauben und Pistazien-Creme

Für 4 Personen

Für Trauben und Schnitzel:

400 g weiße Tafeltrauben	1 EL Zucker	100 ml Weißwein
200 ml weißer Traubensaft	1 Zimtstange	8 Rehschnitzel
2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	5 EL Mehl

Für die Pistazien-Creme:

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

Trauben waschen und trockentupfen.

Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, Wein und Apfelsaft angießen.

Zimtstange zugeben, unterrühren und bei mittlerer Hitze 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Anschließend den Herd ausstellen, die Trauben halbieren und in die Sauce geben. Bis zum Anrichten beiseitestellen und ziehen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Für die Creme das Brot in ca. 1 cm große Stücke zupfen. Diese auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 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 beiseitestellen.

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 glattmixen. Nach und nach so viel Milch untermixen, bis eine sämige Creme entsteht.

Die Rehschnitzel waschen, trocken tupfen, mit einem Plattiereisen 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. Im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

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

Sören Anders am 16. September 2022