

Reh-Schnitzel in Wacholder-Rahm-Soße mit Sellerie-Püree

Für 2 Personen

4 Rehschnitzel, aus der Keule, a 70 g	250 g Knollensellerie	8 Rosenkohlköpfe
30 g kalte Butter	1 TL Puderzucker	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Speisestärke	3 Körner Piment	1 TL Korianderkörner
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss
1 Splitter Zimtrinde	1 Zehe Knoblauch	2 Scheibe Ingwer
2 TL Öl	125 ml Gemüsefond	150 ml Geflügelfond
80 ml Rotwein	70 ml Sahne	Portwein, rot
Chilisalز	Salz	Pfeffer

Den Rosenkohl putzen und die einzelnen Blättchen abzupfen. In Salzwasser zwei Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Sellerie schälen und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Den Gemüsefond in einem kleinen Topf erhitzen, die Selleriestücke hineingeben und etwa zwanzig Minuten bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Die Schnitzel zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie dünn klopfen. In einer Pfanne in zwei Teelöffel Öl auf beiden Seiten kurz anbräunen und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit dem Puderzucker bestäuben, kurz karamellisieren lassen, mit einem Schuss Portwein und dem Rotwein ablöschen und weitgehend einkochen lassen. Den Geflügelfond und die Sahne in einen Topf geben und das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren, die Pimentkörner, die Pfefferkörner, die Korianderkörner, die Zimtrinde und das Chilisalز hinzufügen. Die Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Flüssigkeit rühren und zwei Minuten leicht köcheln lassen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden, den Ingwer schälen und eine Scheibe abschneiden. Beides in die Soße legen, ein paar Minuten ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Soße durch ein Sieb passieren und die Schnitzel darin erwärmen. Den Sellerie abgießen, in einem Mixer pürieren, dabei nur so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Rehschnitzel auf einem Teller anrichten. Das Selleriepüree dazugeben und mit der Soße garnieren.

Alfons Schuhbeck am 30. Dezember 2010