

Reh-Schnitzel mit Holunder-Schwarzwurzeln, Kartoffelpüree

Für zwei Personen

4 dünne Scheiben Rehfleisch à 80 g	300 g mehligk. Kartoffeln	300 g Muskatkürbis
6 Stangen Schwarzwurzeln	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	40 g gemahlene Haselnüsse	100 g Semmelbrösel
60 g Mehl	100 ml Milch	70 g Butter
2 Eier	1 EL geschlagene Sahne	1 Muskatnuss
50 ml Geflügelfond	50 ml Holundersaft	Milch, Chili
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln und den Kürbis waschen und schälen. Den Kürbis entkernen und beides in 2 bis 3 Zentimeter große Würfel schneiden. Das Gemüse in einem Dämpftopf mit Siebeinsatz etwa 15 bis 20 Minuten weich dämpfen. Anschließend beides zweimal durch eine Kartoffelpresse in einen Topf pressen. Milch erhitzen, mit Salz und Muskat würzen und zusammen mit 50 Gramm der Butter unter das Püree heben. Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser waschen, schälen und in Milch einlegen, damit sie nicht braun werden. Die geschälten Wurzeln schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen, die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Schwarzwurzelscheiben in die Pfanne geben und mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, Den Geflügelfond und Holundersaft angießen. Die Schwarzwurzeln darin bissfest garen, den Sud dabei etwas einkochen lassen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Dann das Rehfleisch mit einem Fleischklopfer zwischen zwei Klarsichtfolien leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel mit den gemahlene Nüssen vermischen. Die Eier mit der geschlagenen Sahne verquirlen. Die Rehscheiben mehlieren, durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und in der Nussmischung panieren. Anschließend in dem heißen Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Zum Schluss den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Schwarzwurzeln rühren. Das Kartoffel-Kürbis-Püree und die Schwarzwurzeln mit Hilfe eines Metallrings (circa 12 Zentimeter) auf Tellern anrichten. Die Rehschnitzel anlegen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 09. November 2012