

Reh-Schnitzel mit Sellerie-Püree, Erdnuss-Soße, Trauben

Für zwei Personen

1 Rehoberschale, ca. 300 g	1 mehligk. Kartoffel	250 g Knollensellerie
50 g kernlose grüne Trauben	20 g Ingwer	1 TL geröstete Erdnüsse
Speisestärke	30 g kalte Butter	3 TL Butter
50 g Erdnussmus, geröstet	chinesische Würzpaste	200 ml Geflügelfond
80 ml Gemüsefond	1 bis 2 EL helle Sojasauce	1 Muskatnuss
1 rote Chilischote	Öl, Sesamöl	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit dem Gemüsefond erhitzen. Den Sellerie und die Kartoffel schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend die Selleriestücke und die Kartoffelwürfel in den Topf geben und etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Danach den Sellerie auf einem Sieb abgießen und pürieren. Dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die kalte Butter dazu geben, bis das Püree möglichst kompakt ist. Eine Pfanne mit zwei Teelöffeln Butter erhitzen, bis die Butter braun wird. Die braune Butter in das Püree rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Muskatnuss darüber reiben. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Einen Teelöffel Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Rehoberschale waschen, trocken tupfen, in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie mit der flachen Seite eines Schnitzelklopfers etwas dünner klopfen. Anschließend die Schnitzel in der Pfanne auf beiden Seiten je etwa zwei Minuten anbraten und auf einem Teller beiseite stellen. Den Bratensatz mit dem Geflügelfond ablöschen. Einen halben Teelöffel Speisestärke mit ein wenig kaltem Wasser glattrühren und in den leicht köchelnden Fond rühren. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und das Erdnussmus mit einem halben Teelöffel vietnamesischer Würzpaste hinein rühren. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und fein hacken. Die Sojasauce und einige Tropfen Sesamöl mit einem halben Teelöffel Ingwer und einem halben Teelöffel Chili einrühren. Den ausgetretenen Fleischsaft von den Rehschnitzeln in die Sauce rühren, danach die Schnitzel in die Pfanne legen und darin erhitzen, dabei die Sauce nicht mehr kochen lassen. Die Trauben in einer Pfanne mit der restlichen Butter glasieren. Die gerösteten Erdnüsse grob hacken. Die Rehschnitzel mit dem Selleriepüree, der Erdnusssauce und den glasierten Trauben auf Tellern anrichten, mit den Erdnüssen bestreuen und servieren.

Alfons Schuhbeck am 31. Januar 2014