

Reh-Schnitzel, Wacholder-Rahm-Soße, Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Selleriepüree:

250 g Knollensellerie	1 Kartoffel	75 ml Gemüsefond
30 g kalte Butter	1 bis 2 TL braune Butter	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Für das Schnitzel:

1 Rehoberschale à 300 g	1 TL Öl
-------------------------	---------

Für die Sauce:

1 Bio-Orange	1 Wurzel Ingwer à 10 g	3 EL Sahne
1 EL kalte Butter	1 TL Speisestärke	2 EL roter Portwein
50 ml trockener Rotwein	200 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	5 grob zerdrückte Pimentkörner	1 Zimtrindensplitter
1/4 TL schwarze Pfefferkörner		

Für das Rosenkohl-Apfelgemüse:

200 g Rosenkohl	1/4 rotschaliger Apfel	1 TL kalte Butter
1/2 TL Puderzucker	1 EL Gemüsefond	mildes Chilisalز
Salz		

Für das Püree den Sellerie schälen, in ein Zentimeter große Würfel schneiden und die Kartoffel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. In einem kleinen Topf den Fond erhitzen, die Selleriestücke und die Kartoffelwürfel hineingeben und in etwa 20 Minuten bei geschlossenem Deckel weich dünsten. Den Sellerie auf einem Sieb abgießen, in einem Mixer pürieren, dabei so viel Kochflüssigkeit wie nötig hinzufügen und die Butter dazugeben. Das Püree sollte möglichst kompakt sein. Die braune Butter hineinrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für das Schnitzel die Rehoberschalen in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie mit der flachen Seite eines Schnitzelklopfers dünner klopfen. Dann eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Anschließend die Schnitzel darin auf beiden Seiten je anderthalb bis zwei Minuten anbraten und auf einem warmen Teller beiseite stellen. Für die Sauce den Bratensatz mit Portwein und Rotwein ablöschen, einköcheln lassen und danach mit dem Kalbsfond auffüllen. Dann die Wacholderbeeren andrücken, die Pimentkörner grob zerdrücken und mit dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und der Zimtrinde auf die Hälfte einköcheln lassen. Dann die Sahne hinein rühren und weiter köcheln lassen. Währenddessen die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und nach und nach in die leicht köchelnde Sauce rühren, bis diese leicht sämig bindet. Zum Schluss die Schale einer Orange reiben, den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Dann den Orangenabrieb und eine Ingwerscheibe in die Sauce rühren und einige Minuten darin ziehen lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und die kalte Butter hinein rühren. Gegebenenfalls etwas nachwürzen. Für das Gemüse den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zerteilen. Die Rosenkohlblätter in Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Dann den Apfel waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren, die Apfelstücke darin andünsten, Rosenkohl und Fond hinzufügen, darin kurz erhitzen, die Butter hineinrühren und mit Chilisalز würzen. Die Rehschnitzel mit der Sauce auf warmen Tellern anrichten, das Selleriepüree und das Rosenkohl-Apfel-Gemüse daneben setzen.

Alfons Schuhbeck am 28. November 2014