

# Reh-Schnitzel im Haselnuss-Mantel, Rotkohl-Mango-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Rehschnitzel:

6 Scheiben Rehrücken, (8-10 mm dick)	2 EL Haselnüsse	1-2 TL Semmelbrösel
gemahlenes Wildgewürz	1-2 TL Öl	Salz

### Für den Salat:

300 g Rotkohl	1 Mango	1 Granatapfel
1 Orange	80 ml Rotwein	2 EL roter Portwein
1 EL Cassislikör	1 Spritzer Apfelessig	1 EL Crème di Balsamico
2 EL mildes Salatöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Pfeffer		

### Für die Rehschnitzel:

Die Rehrückenscheiben mit dem Handballen flach drücken und anfeuchten. Haselnüsse fein hacken oder in einem Mixer zerkleinern.

Haselnüsse und Semmelbrösel mischen und die Rehscheiben darin wenden.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl darin verteilen und die Rehschnitzel auf beiden Seiten einige Minuten goldbraun anbraten.

Mit Salz und etwas Wildgewürz würzen.

### Für den Salat:

Rotkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln, den übrigen Strunk anschließend entfernen. Den gehobelten Rotkohl in eine Schüssel geben, mit Salz und Zucker verkneten und etwas ziehen lassen.

Rotwein, Portwein und Cassislikör in eine Sauteuse geben und auf ein Fünftel einköcheln lassen.

Die Reduktion anschließend unter den Kohl mischen und etwas ziehen lassen.

Orange unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und ca. 1 Messerspitze Schale abreiben. Orangenabrieb zu dem Salat geben.

Dann den Essig und das Öl dazugeben und den Salat mit Pfeffer würzen.

Falls nötig, nochmals mit Salz und Zucker abschmecken.

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in 6-8 mm große Würfel schneiden.

Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. 2 Esslöffel Mango und etwa 2 Teelöffel Granatapfelkerne unter den Salat heben.

Den Rotkohlsalat auf Tellern verteilen und mit Granatapfelkernen bestreuen. Die Rehschnitzel anlegen..

Alfons Schuhbeck am 18. November 2021