

Reh-Schnitzel mit Quitten-Schaum und Pariser Kartoffeln

Für vier Personen

Rehschnitzel:

500 ml Wildfond	100 g Quittengelee	8 Rehschnitzel, à 60 g
100 ml Sahne	4 EL Quittengelee	2 Quitten
Öl zum Braten	Mehl	Pfeffer
Salz		

Pariser Kartoffeln:

6 Kartoffeln, groß, fest	3 EL Olivenöl	50 g Butter
Meersalz		

Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 TL Zucker
Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz		

Rehschnitzel:

Wildfond auf ein Fünftel reduzieren, Quittengelee dazu geben und pürieren. Rehschnitzel in Mehl wenden, beidseitig circa zwei Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fünf Minuten unter Folie ruhen lassen. Einen Schuss Sahne in den Fond geben, abschmecken und aufschäumen. 200 Milliliter Wasser mit vier Esslöffeln Quittengelee aufkochen. Die Quitten schälen, in Spalten schneiden und 20 Minuten in dem Quitten-Geleewasser weich garen. Anschließend in einer Grillpfanne beidseitig kurz anbraten, salzen.

Pariser Kartoffeln:

Kartoffeln mit einem Pariserlöffel in kleine Bällchen schneiden. Zehn Minuten in Salzwasser garen. In Olivenöl und Butter goldbraun braten.

Rosenkohl:

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter ablösen, das Innere halbieren und zehn Minuten garen. Dann die Blätter dazu geben und ebenfalls garen. In Eiswasser abschrecken. Mit Zitronensaft- und Abrieb, Sonnenblumenöl und Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Andreas C. Studer am 19. Oktober 2012