

Reh-Schnitzel mit geschmortem Apfel und Honig-Soße

Für 4 Personen

700 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	600 g Rehkeule
2 EL Mehl	3 EL Butter	1 kleiner Apfel
1 kleine Zwiebel	10 EL Madeira (Likörwein)	2 EL Preiselbeeren
3 EL Aceto balsamico	1 EL flüssiger Honig	100 ml Wildfond
$\frac{1}{2}$ TL Rosmarin		

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben (ca. 3 mm) schneiden.

Jeweils 1 EL Butter bei mittlerer Temperatur in 2 Pfannen erhitzen und die Kartoffelscheiben flach nebeneinander in die Pfannen legen. Die Bratkartoffeln auf beiden Seiten goldgelb und knusprig anbraten. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und mit den Kartoffeln braten. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Vor dem Servieren die Schnittlauchröllchen unter die Bratkartoffeln mischen.

Die Rehkeule in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. 2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Fleischscheiben darin auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Die Rehschnitzel im vorgeheizten Backofen (90°C, Ober-/Unterhitze) warm stellen.

Den Apfel und die Zwiebel sehr fein würfeln. Apfel, gehackten Rosmarin und Zwiebel im Bratfett anschwitzen, mit Madeira und Essig ablöschen. Anschließend Honig und Preiselbeeren zugeben und mit dem Wildfond aufgießen. Die Sauce gut einkochen lassen.

Vor dem Servieren einen Esslöffel eiskalte Butter in die Sauce montieren.

Zum Anrichten je 2 Rehschnitzel auf die vorgewärmten Teller legen und mit der Honig-Sauce übergießen. Die Bratkartoffeln daneben anrichten.

Christian Henze am 13. November 2020