

Reh-Schnitzel in Nusspanade

Für 4 Personen:

für die Soße:

1 EL Wacholderbeeren	4 Nelken	2 Rosmarinzweige
3 Lorbeerblätter	400 ml Wildfond	2 EL Preiselbeeren
20 g kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für das Himmel un Ääd:

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz	1 große Birne
20 g Butter	1 EL Zucker	100 g weiche Butter
150 ml Milch	Muskatnuss	Pfeffer

Für die Schnitzel:

600 g ausgel. Rehrücken	100 g Walnusskerne	100 g Haselnusskerne
$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen	2 Eier	1 EL Sahne
4 EL Mehl	Salz , Pfeffer	150 g Butterschmalz

Für die Soße die Wacholderbeeren und Nelken im Mörser andrücken und mit Rosmarin und Lorbeer in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis alles gut duftet und Rauch aufsteigt. Mit Wildfond ablöschen. Flüssigkeit ca. 10 Minuten reduzieren lassen, dann durch ein Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben.

Preiselbeeren unterziehen und die Soße um die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit der kalten Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Himmel un Ääd Kartoffeln waschen, schälen, grob schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weichkochen.

Derweil die Birne schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und die Birnenstücke darin anbraten. Zucker hinzufügen und die Birne karamellisieren.

Kartoffeln abgießen und stampfen. Butter und Milch dabei nach und nach zufügen und alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zum Schluss die Birnen unter das Püree ziehen.

Für die Schnitzel das Rehfleisch parieren, in ca. 3 cm dicke Medaillons schneiden, in Gefrierbeutel legen und platt klopfen. Das Fleisch sollte am Ende ca. 1 cm dick sein.

Nüsse und Brötchen in einem Mixer zu einer feinen Panade verarbeiten, in einen tiefen Teller geben. Eier in einem weiteren tiefen Teller aufschlagen, Sahne unterziehen. Einen Teller mit Mehl bereitstellen. Schnitzel salzen und pfeffern, dann in Mehl, Ei und in der Nusspanade wenden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel in das heiße Fett geben und braten. Pfanne schwenken, so dass das heiße Öl auch über die obere Seite der Schnitzel läuft. Schnitzel wenden und von der anderen Seite braten, bis auch diese Seite goldbraun wird. Schnitzel auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Björns 'Himmel un Ääd' auf Tellern anrichten, Soße darüber geben und die Schnitzel obenauf anrichten.

Björn Freitag am 06. April 2024