

Jörg Sackmann
Rehschnitzel in der Pilzkruste gebraten
mit gebratenen Erdfrüchten

Dienstag, 26. November 2019

Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Gourmet-Küche, Feine Küche, Heimatküche

Zutaten:

Für das Rehschnitzel:

120 g	weiche Butter
2 EL	Weißbrotbrösel
1 EL	Mehl
1 Msp.	englisches Senfpulver
etwas	Salz
1 TL	Zitronensaft
2 Stiele	frischer Thymian
3 Stiele	frischer Kerbel
250 g	Champignons
4	Shiitake-Pilze
600 g	Rehkeule oder Rehrücken pariert
etwas	Pfeffer
etwas	Olivenöl zum Braten
300 ml	Wildsauce (z. B. aus dem Glas)

Für die Erdfrüchte:

175 g	Steckrübe
200 g	Kürbis
130 g	Rosenkohl
etwas	Salz
60 g	Butter
etwas	Pfeffer
2	Wacholderbeeren

Für die Cranberries:

30 ml	milder Balsamico
30 g	Johannisbeergelee (Glas)
40 ml	weißer Portwein
50 g	Cranberries (TK oder frisch)
etwas	Salz
etwas	gemahlener Piment

Zubereitung:

1. Die Butter mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Weißbrotbrösel, Mehl, Senfpulver, Salz und Zitronensaft zugeben und gut verrühren.
2. Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, fein schneiden und unter die Butter mischen.
3. Die Champignons putzen und in etwa 3 mm feine Scheiben schneiden. Shiitake-Pilze putzen, die Stiele entfernen.
4. Das Fleisch in 8 Stücke à ca. 75 g teilen. Fleisch kurz kalt abbrausen, trocken tupfen und etwa 5 mm dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Die vorbereitete Buttermischung gleichmäßig auf eine Seite der Fleischstücke aufstreichen.
6. Jeweils 1/2 Shiitake-Pilz mittig auf ein Schnitzelstück legen. Mit den Champignonscheiben rosettenförmig belegen und komplett bedecken. Sacht andrücken und etwa 10 Minuten kaltstellen.
7. Für das Gemüse Steckrübe schälen, 100 g Steckrübe in sehr feine Würfel schneiden. Kürbis putzen, Fruchtfleisch in feine, etwa 1 cm große, 0,5 cm dicke Rauten schneiden. Rosenkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und die einzelnen Blättchen vorsichtig ablösen.
8. Vorbereitetes Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.
9. Den Balsamico in einem kleinen Topf etwas einkochen. Johannisbeergelee einrühren und mit Portwein ablöschen. Cranberries unter den Sirup schwenken und garen. Mit Salz und Piment würzen.
10. Butter in einer Pfanne sacht bräunen, Wacholderbeeren zugeben, die vorbereiteten Gemüsewürfelchen darin anbraten. Rosenkohlblätter zum Schluss zugeben und unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Anrichten die Wacholderbeeren wieder entfernen.
11. Für die Schnitzel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel mit der Pilzseite ins heiße Fett einlegen, goldbraun anbraten. Dann vorsichtig wenden und saftig fertig braten.
12. Währenddessen die Wildsauce in einem Topf aufkochen. Jeweils etwas Sauce auf vorgewärmte Teller geben, Schnitzel darauf verteilen. Mit Gemüse und Cranberries anrichten und servieren.

Pro Portion: 730 kcal / 3065 kJ
20 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 54 g Fett