

**Jörg Sackmann**  
**Rehschnitzel mit Pilzkruste und Herbstgemüse****Dienstag, 11. Oktober 2022**  
**Rezept für 4 Personen**

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

**Zutaten:**

Für das Rehschnitzel:

120 g	weiche Butter
1 Msp.	englisches Senfpulver
etwas	Salz
1 TL	Zitronensaft
2 Zweige	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)
50 g	Wild-Preiselbeeren aus dem Glas

Für das Gemüse:

150 g	Petersilienwurzel
300 g	Speisekürbis (z.B. Hokkaido, Muskatkürbis)
2 Zweige	frischer Thymian
1	Wacholderbeere
60 g	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
3 EL	Wasser

**Zubereitung:**

1. Die Butter mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Mit Senfpulver, Salz und Zitronensaft 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 Petersilienwurzel schälen, der Länge nach vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Kürbis schälen, die Kerne entfernen, Kürbis zunächst in ca. 1 cm breite Spalten, dann diese in dünne Scheiben schneiden.
8. Thymian abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Wacholderbeere fein mörsern.

9. Butter in einer Pfanne sacht bräunen, die vorbereiteten Gemüsescheiben darin anbraten. Mit gemörsertem Wacholder, Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach jeweils 1 EL Wasser zugeben und so das Gemüse in der Pfanne weich schmoren. Zuletzt den Thymian untermischen.

10. 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.

11. Währenddessen die Wildsauce in einem Topf aufkochen. Jeweils etwas Sauce auf vorgewärmte Teller geben, Schnitzel darauf verteilen. Mit Gemüse und Preiselbeeren anrichten und servieren.

Pro Portion: 620 kcal/ 2580 kJ

11 g Kohlenhydrate, 38 g Eiweiß, 47 g Fett