



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 6 Personen

Verfasst von: Ingo Ligitisch

Zutaten

Rehschnitzel

6 Rehschnitzel (vom Schlegel, zu je 150g)

Salz

Pfeffer

Mehl

Butterschmalz zum Braten

3 Wacholderbeeren

1 SCHUSS Weinbrand oder Cognac

1 EL Hagebuttenmarmelade oder Apfelmus

125 G Schlagobers

Püree

500 G Bio Erdäpfel

200 ML Milch

100 G Butter

Muskatnuss

Pastikaken

6 STUECK Bio Pastinaken

250 ML Gemüsefond

Salz

Butter

Zubereitung

1. Fleisch leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, auf einer Seite in Mehl drücken und mit dieser Seite nach unten in eine Pfanne mit heißem Butterschmalz legen.
2. Ein paar Minuten bei schwacher Hitze braten, wenden und weiterbraten; die Schnitzel sind ausreichend gegart, wenn sie nur noch im Kern rosa sind.
3. Schnitzel aus der Pfanne heben.
4. Etwas Mehl und zerdrückte Wacholderbeeren einrühren und leicht anschwitzen.
5. Mit Weinbrand ablöschen, Marmelade oder Apfelmus sowie Obers einrühren und ein paar Minuten köcheln lassen.
6. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Rehschnitzel in die Sauce legen und kurz darin wärmen.
 8. Schnitzel mit Erdäpfelpüree und Pastinaken auf Teller schön anrichten und mit Sauce begießen.
1. Für das Püree die Erdäpfel waschen, schälen, in kleine Stücke schneiden und im gesalzenen Wasser kochen, anschließend abseihen und kurz abkühlen.
 2. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch die Kartoffelpresse geben.
 3. Milch und Butter in einem Topf erhitzen und langsam unter die Kartoffelmasse rühren.
 4. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
1. Die Pastinaken schälen und in Gemüsefond bissfest dünsten.
 2. Mit Butter und Salz glacieren und beiseite stellen.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen."