



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Herbst
Für: 6 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Rehschnitzel

6 STUECK	Rehschnitzel
125 ML	Schlagobers
1 EL	Hagebuttenmarmelade oder Apfelmus
1 SCHUSS	Weinbrand
3	Wacholderbeeren
4 EL	Butterschmalz
3 EL	Mehl

		Salz
		Pfeffer
G	emüse	
	6	Pastinaken
• • • •	250 ML	Gemüsefond
• • •		Salz
		Butter
E	rdäpfelpüree	
•••	500 G	Erdäpfel
•••	200 ML	Milch
	100 G	Butter
		geriebener Muskat
		Salz

Zubereitung

Rehschnitzel

- 1. Fleisch leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2. Auf einer Seite in Mehl drücken und mit dieser Seite nach unten in eine Pfanne mit heißem Butterschmalz legen.
- 3. Ein paar Minuten bei schwacher Hitze braten, wenden und weiterbraten.

Die Schnitzel sind ausreichend gegart, wenn sie nur noch im Kern rosa sind!

4. Schnitzel aus der Pfanne heben.

- 5. Etwas Mehl und zerdrückte Wacholderbeeren einrühren und leicht anschwitzen.
- 6. Mit Weinbrand ablöschen.
- 7. Marmelade oder Apfelmus sowie Obers einrühren und ein paar Minuten köcheln lassen.
- 8. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 9. Rehschnitzel in die Sauce legen und kurz darin wärmen.
- Schnitzel mit Erdäpfelpüree und Pastinaken auf Teller schön anrichten und mit Sauce begießen.

Gemüse

- 1. Pastinaken schälen und in Gemüsefond bissfest dünsten.
- 2. Mit Butter und Salz glacieren und beiseite stellen.

Erdäpfelpüree

- 1. Für das Erdäpfelpüree die Erdäpfel waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
- 2. Die zerkleinerten Erdäpfel im gesalzenen Wasser kochen, anschließend abseihen und kurz abkühlen lassen.
- 3. Die Erdäpfel mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch die Kartoffelpresse geben.
- 4. Milch und Butter in einem kleinen Topf erhitzen und langsam unter die Kartoffelmasse rühren.
- 5. Das Erdäpfelpüree mit Salz und Muskatnuss abschmecken.