



© Salzburger Agrar Marketing

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

Gemüse

6 Pastinaken

250 ML Gemüsefond

Salz

Butter

Erdäpfelpüree

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.
10. 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.