1/3 Rehschnitzel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen

Zutaten

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

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.

Rehschnitzel mit Erdäpfelpüree und Pastinake

2/3 Püree

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen

Zutaten

500 G	Bio Erdäpfel
200 ML	Milch
100 G	Butter
	Muskatnuss

Zubereitung

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.

3/3 Pastinaken

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen

Zutaten

6 STUECK	Bio Pastinaken
250 ML	Gemüsefond
	Salz
	Butter

Zubereitung

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