

Wild-Schnitzel mit Topinambur-Püree und Kohlrabi-Cranberry-Gemüse

 happy-mahlzeit.com/2019/11/20/wild-schnitzel-mit-topinambur-püree-und-kohlrabi-cranberry-gemüse/

Zutaten für 4 Personen

Für das Wild-Schnitzel:

- 4 Wildschnitzel à 160 g, z.B. aus Rehkeule oder Nuss geschnitten
- 100 g Nüsse, z. B. Haselnüsse, Macadamianüsse, Walnüsse, gemischte Nüsse
- 100 g Semmelbrösel
- 1 EL Pflanzenöl
- 50 g Mehl
- 50 ml Schlagsahne
- 2 Eier
- 200 g Butterschmalz
- 3 EL Nussöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Püree:

- 400 g große Topinambur
- 50 g Butter
- 100 ml Geflügelfond
- 50ml Sahne
- 1/2 TL Zucker
- Chili aus der Mühle
- Salz

Für das Gemüse:

- 1 Kohlrabi mit Grün
- 1 Apfel
- 1 Schalotten
- 50 g Soft Cranberrys
- 50 g Butter
- 100ml heller Geflügelfond
- Salz
- Pfeffer
- Blattpetersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Die Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen und mit den Semmelbröseln mischen. Die Sahne halbsteif schlagen und mit den Eiern in einer flachen Form mit einer Gabel verquirlen.

Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten, dünn mit Öl bestreichen, die Wild-Schnitzel dünn klopfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl sieben und das Fleisch darin wenden. Überschüssiges Mehl mit den Händen vorsichtig abklopfen. Dann die Schnitzel durch das verquirlte Ei ziehen, gut abtropfen lassen und zum Schluß in den Nuss-Bröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne auf 160 - 170°C erhitzen. Die Schnitzel darin schwimmend ausbacken, dabei das Fleisch mit dem heißen Fett begießen. Sobald die Unterseite goldgelb ist, die Schnitzel wenden und auf der 2. Seite fertig backen. Das Nussöl zufügen und die Schnitzel damit übergießen. Die goldbraun gebackenen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Die Topinambur rundherum abschälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Topinamburwürfel hineingeben. Mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart das Gemüse in den ersten 10 Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und ca. weitere 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren, die Sahne zugeben und das Ganze mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken.

Kohlrabi, Apfel und Schalotten schälen. Die Kohlrabi in ca. 1cm große Würfel schneiden, das Kohlrabigrün fein schneiden. Die Schalotten fein würfeln, den Apfel ebenso würfeln und den Kern aussparen. Die Butter schmelzen. Die Schalotten darin glasig anschwitzen und die Kohlrabi-Apfel-Würfel zugeben. Mit Geflügelfond aufgießen und darin bissfest garen. Cranberrys zufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt mit die Kohlrabiblättern zugeben.

Das Gemüse mittig auf Tellern platzieren und das Püree mithilfe eines Esslöffels großzügig abknocken.

Die Schnitzel auf das Gemüse setzen und mit Blattpetersilie garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF-Lafer! Lichter! Lecker! vom 16.11.2013

Prominenter Gast: Wolfgang Lippert