


Reh-Schnitzel mit Walnusskruste, Karotten-Linguine, flambierten Pfifferlingen und Cranberry-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/10/04/reh-schnitzel-mit-walnusskruste-karotten-linguine-flambierten-pfifferlingen-und-cranberry-sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schnitzel vom Reh à 150 g
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Kruste:

- 30 g Walnusskerne
- 50 g weiche Butter
- 2 Eier
- 15 g Semmelbrösel
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Akazienhonig
- 1 Zweig Petersilie
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Karotten-Linguine:

- 3 große Karotten
- 1 Prise Salz

Für die Pfifferlinge:

- 150 g Pfifferlinge
- 40 ml Whiskey
- 1/2 Zitrone
- 1 EL Butter

Für die Cranberry-Sauce:

- 75 g Cranberries
- 75 ml Portwein
- 1 kleine Schalotte
- 1 EL Crème fraîche
- 150 ml Wildfond
- 1 EL Olivenöl
- Salz

- Schwarzer Pfeffer

Außerdem:

1 Zweig Petersilie

Zubereitung:

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Rehschnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl kurz scharf anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und im Ofen langsam weitergaren.

Für die Walnusskruste die Butter schaumig rühren. Eier trennen und das Eigelb einarbeiten. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Petersilie und Walnüsse hacken und zusammen mit dem Honig dazugeben. Zuletzt die Semmelbrösel unterheben. Die Masse mit Pfeffer, Salz und Zimt abschmecken und beiseitestellen.

Für die Sauce die Schalotte abziehen und klein würfeln. Zusammen mit den Cranberries kurz in Olivenöl andünsten. Mit dem Portwein ablöschen. Sobald der Alkohol etwas verdampft ist, den Wildfond hinzugeben und auf kleiner Stufe weiterköcheln lassen.

Für die Linguine die Karotten schälen. Mit dem Schäler dünne Linguine schälen und beiseite stellen. In einem Topf Salzwasser erhitzen und die Karotten darin kurz kochen. Anschließend abschütten.

Die Pfifferlinge gut waschen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin kurz braten. Etwas von der Zitronenschale darüber reiben und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Nun den Whiskey über die Pfifferlinge geben und anzünden. Sobald die Flamme erstickt ist, die Pfifferlinge von der Herdplatte nehmen.

Die Crème fraîche unter die Cranberry-Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse für die Kruste in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und auf dem Reh-Schnitzel platzieren.

Reh-Schnitzel mit Walnusskruste, Karotten-Linguine, flambierten Pfifferlingen und Cranberry-Sauce auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Rezept: Christian Becker

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Oktober 2016

Episode: Schnitzel-Gerichte