

Hirsch-Schnitzel mit Spätzle, Pilz-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für das Hirschnitzel:

2 Hirschnitzel à 150 g	2 Eier	Mehl
Semmelbrösel	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Spätzle:

3 Eier	500 g Weizenmehl	1 TL Kurkumapulver
Butter	Salz	

Für die Pfifferling-Rahmsauce:

250 g Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
50 ml trockener Weißwein	250 ml Sahne	½ Bund Petersilie
1 EL Mehl	2 EL Rapsöl	1 EL Butter
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

¼ Bund Schnittlauch

Für das Hirschnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, zwischen zwei Klarsichtfolien plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ei aufschlagen und verquirlen.

Aus Mehl, Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen.

Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und dann in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite goldgelb frittieren.

Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Spätzle:

Eier aufschlagen. Eier, Mehl, Kurkuma und Salz zu einem festen Teig zusammen rühren. Der Teig sollte zähflüssig sein und Blasen schlagen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig durch eine Spätzlepresse drücken.

Nach dem Aufschäumen, Spätzle entnehmen.

Zum Schluss in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

Für die Pfifferling-Rahmsauce:

Pfifferlinge putzen, große Exemplare halbieren. Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen und feinhacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und dann Butter hineingeben. Zwiebeln andünsten und dann den Knoblauch dazugeben. Nach etwa drei Minuten Pfifferlinge dazugeben. Pfanne vom Herd nehmen, salzen, pfeffern und zuckern sowie das Mehl darüber sieben. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und auf mittlerer Flamme 2 Minuten einköcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und dazugeben.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in fein Ringe schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

Kevin Rathgeber am 03. November 2022