

# Reh-Schnitzel mit Preiselbeer-Marmelade, Pilz-Pfanne

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

1 ausgel. Rehrücken à 230 g	6 EL Pankobrösel	$\frac{1}{2}$ EL Wacholderbeeren
2 Eier	25 g Sahne	4 EL Mehl
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	6 Zweige glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Marmelade:

250 g TK-Preiselbeeren	75 ml Portwein	4 EL Zucker
------------------------	----------------	-------------

### Für die Pilzpfanne:

100 g Steinpilze	100 g Kräuterseitlinge	50 g Pfifferlinge
50 g Champignons	2 rote Zwiebeln	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
4 EL Butter	Salz	

### Für die Schnitzel:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Medallions mit einem Schmetterlingsschnitte bis auf 1 cm einschneiden, auseinanderklappen und unter Klarsichtfolie mit etwas Öl leicht plattieren.

Petersilie, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Die Pankobrösel in einer Moulinette mit Wacholderbeeren und Kräutern zu feinen Panierbröseln mixen. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Sahne, Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Panierbröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb von beiden Seiten etwa 2 Minuten ausbacken.

### Für die Marmelade:

Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Solange kochen lassen, bis sich das Karamell im Sud aufgelöst hat. Die Preiselbeeren dazugeben und bei niedriger Hitze zu einer cremigen Marmelade aufkochen lassen.

### Für die Pilzpfanne:

Die Pilze mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und verlesen. Steinpilze, Champignons und Kräuterseitlinge halbieren. Pfifferlinge von Hand halbieren und in einer Pfanne mit 2 EL aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Schalotten und übrige Butter dazugeben und mit der flüssigen Butter glasieren. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und grob hacken.

Mit Petersilie und Salz kräftig abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Johann Lafer am 21. September 2018