

Wild-Schnitzel, Topinambur-Püree, Kohlrabi-Gemüse

Für vier Portionen

Für das Wildschnitzel:

100 g Nüsse	100 g Semmelbrösel	1 EL Pflanzenöl
4 Wildschnitzel à 160 g	50 g Mehl	50 ml Schlagsahne
2 Eier (Größe M)	200 g Butterschmalz	3 EL Nussöl

Salz, Pfeffer

Für das Püree:

400 g große Topinambur	50 g Butter	100 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili

Für das Gemüse:

1 Kohlrabi mit Grün	1 Apfel	1 Schalotten
50 g Soft Cranberrys	50 g Butter	100 ml heller Geflügelfond

Salz, Pfeffer

Blattpetersilie

Die Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen und mit den Semmelbröseln mischen. Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten, dünn mit Öl bestreichen und die Wildschnitzel dünn klopfen. Die Wildschnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl sieben, das Fleisch darin wenden und das überschüssige Mehl mit den Händen vorsichtig abklopfen. Die Sahne halbsteif schlagen und mit den Eiern in einer flachen Form mit einer Gabel verquirlen. Die melierten Schnitzel durch das verquirlte Ei ziehen, gut abtropfen lassen und in den Nuss-Bröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne auf 160 bis 170 Grad erhitzen. Die Schnitzel in dem heißen Butterschmalz schwimmend ausbacken, dabei das Fleisch mit dem heißen Fett begießen. Sobald die Unterseite goldgelb ist, das Schnitzel wenden und auf der zweiten 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. Danach mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart das Gemüse in den ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und circa weitere zehn 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. Die Kohlrabi, den Apfel und die Schalotten schälen. Die Kohlrabi in circa einen Zentimeter 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-Apfelwürfel zugeben. Mit Geflügelfond aufgießen und den Kohl darin bissfest garen. Die Cranberrys zugeben, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt mit den Kohlrabi-Blättern vollenden. Das Gemüse mittig platzieren und das Püree mithilfe eines Esslöffels großzügig abnocken. Die Schnitzel auf das Gemüse setzen und mit Blattpetersilie vollenden.

Johann Lafer am 16. November 2013