

Nussige Wildschwein-Schnitzel mit Kartoffel-Rahm-Wirsing

Für 2 Personen

2 zarte Wildschweinschnitzel a 160 g	250 g Wirsing	150 g mehligk. Kartoffeln
50 g Semmelbrösel	50 g Walnüsse	1 unbehandelte Apfelsine
30 g Mehl	1 Ei	100 g Butterschmalz
30 g Butter	125 ml Schlagsahne	80 ml Geflügelfond
2 EL Nussöl	1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Den Wirsing putzen und in Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und Kartoffeln und Wirsing darin drei Minuten andünsten. Anschließend den Geflügelfond und etwas Sahne hinzufügen und das Gemüse bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Etwas Muskatnuss und Apfelsinenschale reiben und das Gemüse mit dem Abrieb sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nüsse fein mahlen und mit den Semmelbröseln mischen. Die Wildschnitzel dünn klopfen, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend im Mehl wenden. Die restliche Sahne halb steif schlagen und mit dem Ei verquirlen. Die mehlierten Schnitzel durch die verquirlte Eimasse ziehen und in den Nuss-Bröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel in dem heißen Fett goldbraun ausbacken und anschließend mit dem Nussöl übergießen. Anschließend die gebackenen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die nussigen Wildschnitzel mit dem Kartoffel-Rahmwirsing auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Kurz am 09. Februar 2011