

# Panierte Reh-Schnitzel, Preiselbeeren, Rösti

Für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:

200 g ausgel. Rehrücken	1 Ei	Butterschmalz
50 g Mehl	50 g Paniermehl	25 g gemahl. Haselnüsse
25 g gehob. Haselnüsse	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

250 g TK-Preiselbeeren	150 g Zucker	Speisestärke
------------------------	--------------	--------------

Für die Kartoffelrösti:

4 große festk. Kartoffeln	Sonnenblumenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Vichy-Karotten:

5 Karotten, 500 g	2 Frühlingszwiebeln	1 Schalotte
25 g Butter	100 ml Mineralwasser	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Rehschnitzel:

Den Rehrücken in vier dünne Scheiben schneiden und zwischen einem Backpapier zu dünnen Schnitzeln klopfen. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirtem Ei und einem Gemisch aus gemahlenen, gehobelten Haselnüssen und Paniermehl bereitstellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und nacheinander zunächst in Mehl, anschließend in Ei und in dem Gemisch aus Haselnüssen und Paniermehl wenden. Die Schnitzel in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz goldbraun braten.

Das Ei nicht mixen, sondern nur mit einer Gabel verquirlen, so soufflieren die Schnitzel beim Braten schöner.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren mit 75 ml Wasser und dem Zucker in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und Preiselbeeren unter gelegentlichem Rühren 20 Minuten köcheln lassen. Preiselbeeren ggf. mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser halbgar kochen. Kurz abkühlen lassen, pellen und mit einer groben Reibe reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und in zwei Portionen teilen. Jeweils eine Portion locker in eine heiße Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl drücken und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für die Vichy-Karotten:

Schalotte abziehen, Karotten schälen. Schalotte in Brunoise schneiden.

Karotten je nach Größe längs halbieren und dann schräg in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schalottenwürfel in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen.

Karotten hinzugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und kurz mit anschwitzen. Mit etwas Mineralwasser aufgießen und abgedeckt bissfest garen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und kurz vor dem Servieren hinzugeben.

Viktoria Fuchs am 30. Januar 2026