

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2020** ▪
Warenkorb (Rehrücken, Petersilienwurzel, Cranberries) mit Alexander Kumptner



Maximilian Zindel

**Rehschnitzel mit Cranberry-Orangen-Sauce,
Petersilienwurzel-Pommes und Wirsing-Coleslaw**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rehschnitzel:
 350 g ausgelöster Rehrücken
 2 Eier
 1 EL Schlagsahne
 10 EL Mehl (Type 405)
 10 EL Paniermehl
 Butterschmalz, zum Braten

Den Rehrücken waschen, trockentupfen und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie plattklopfen.

Eier mit Sahne verquirlen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, abklopfen und durch die Ei-Sahne ziehen. In Paniermehl wenden und die Panierung gut andrücken.

Nacheinander in einer großen Pfanne in heißem Butterschmalz schwimmend bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei nur einmal wenden. Während des Bratens immer wieder mit Fett übergießen.

Für die Mayonnaise im Coleslaw:
 1 Ei
 1 TL mittelscharfer Senf
 250 ml neutrales Öl
 1 EL Weißweinessig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Coleslaw eine Mayonnaise herstellen. Dafür das Ei mit dem Öl, Senf und Weißweinessig der Reihe nach in einen hohen Rührbecher geben. Den Pürierstab bis auf den Boden stellen, erst dann auf niedriger Stufe einschalten. Etwas laufen lassen, dann langsam hochziehen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wirsing-Coleslaw:
 125 g Wirsing
 2 kleine rote Zwiebeln
 1 Zitrone
 25 ml Milch
 ½ TL mittelscharfer Senf
 1 EL Weißweinessig
 3 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Strunk vom Wirsing entfernen und in dünne Streifen schneiden. Die roten Zwiebeln abziehen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben.

Zitronensaft auspressen. 50 g der hergestellten Mayonnaise mit einem Teelöffel Zitronensaft, Milch, Weißweinessig, Senf und Zucker vorsichtig in einer weiteren Schüssel zu einer glatten und cremigen Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese über die Wirsing-Zwiebel-Mischung geben und den Coleslaw ziehen lassen.

Für die Petersilienwurzel-Pommes:
 7 Petersilienwurzeln
 1 EL Weißweinessig
 Neutrales Öl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle

Petersilienwurzel schälen und in etwa gleichgroße Stifte schneiden. Salzwasser mit Weißweinessig aufkochen und Petersilienwurzel darin garkochen. Anschließend 5 Minuten auf dem Küchenpapier abkühlen lassen. Bei 175 Grad in Öl frittieren, bis sie die gewünschte Farbe angenommen haben. Mit Salz nach Belieben würzen.

Für die Cranberry-Orangen-Sauce:

100 g getrocknete, leicht gezuckerte
Cranberries
4 Orangen
2 TL Honig
60 ml Rotwein
6 Zweige Thymian

150 ml Orangensaft auspressen. Von den übrigen Orangen die Filets
herausschneiden. Thymian abbrausen und trockenwedeln.
Cranberries zusammen mit Honig, Orangensaft sowie Rotwein und
Thymian in einen Topf geben. Bei geringer Hitze ca. 10 Minuten köcheln
lassen, bis die Sauce leicht andickt. Orangenfilets hinzugeben und den
Topf vom Herd nehmen. Die Sauce abkühlen lassen und den Thymian
entfernen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.