

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Dezember 2019** ▪
"Wichteln" mit Johann Lafer



Sarah Bokop kocht das Gericht von Uta Spankowsky

Rehschnitzel in Walnuss-Panko-Panierung mit Traubensauce, Drillingen und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Rehschnitzel:

300 g ausgelöster Rehrücken
 1 Ei
 40 g Walnusskerne
 50 ml Sahne
 1 EL Mehl
 1 EL Pankomehl
 100 g Butterschmalz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aufstellen. Dafür das Ei mit Sahne in einer Schüssel verquirlen. Walnüsse klein hacken und mit Pankomehl vermengen. Mehl in eine dritte Schale geben. Das Fleisch nun in Mehl, dann in der Ei-Sahne-Mischung und zum Schluss in der Panko-Walnuss-Mischung wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Traubensauce:

100 g kernlose rote Trauben
 150 ml Wildfond
 50 ml Rotwein
 1 TL Zimtpulver
 1 TL Vanillezucker
 Muskatnuss, zum Reiben
 Butterschmalz, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Trauben waschen, trockentupfen und halbieren. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen, Traubenhälften dazugeben und mit Vanillezucker bestreuen. Alles karamellisieren lassen, dann mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Die Sauce einreduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zimt abschmecken. Durch ein feines Haarsieb passieren.

Für die Drillinge:

300 g Drillinge
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln. Kartoffeln in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten garen.

Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat
 50 g Walnusskerne
 1 TL Senf
 2 TL Honig
 2 EL Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, danach grob hacken. Feldsalat waschen und trockenschleudern. Honig, Senf und Sonnenblumenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen und die Nüsse unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.