



Schnitzel vom Hirschkalb mit Maronen-Pistazienfüllung, Preiselbeeren und Eierspätzle

Zutaten (für vier Portionen)

8 Scheiben aus der Hirschnuss (Keule) oder Oberschale (ca. 80 g bis 100 g pro Scheibe)
200 g Maronenpüree
2 EL Schmand
1 EL gehackte Pistazien
1 Msp. Kardamom
1/2 TL Oregano
Salz, Pfeffer

Panade:

2 EL Mehl
2 Eier
2 EL fein geriebene Haselnüsse
5 EL Brösel (Pumpernickel)
4 EL Öl zum Ausbacken (Raps-/Sonnenblumenöl)
4 EL Preiselbeeren
4 Orangenscheiben

Spätzle:

250 g Mehl
2 Eier
1 EL Öl
3 – 4 EL Wasser
Salz, Pfeffer
Muskat
15 g Butter

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Alle Zutaten für die Spätzle zu einem halbfesten Teig verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann mithilfe eines Hobels, Bretts oder einer Presse ins kochende, leicht gesalzene Wasser geben, kurz aufkochen lassen und herausnehmen.

Die Schnitzelscheiben dezent zwischen Backpapier klopfen. Maronenpüree mit Schmand, Pistazien, Kardamom, Oregano, wenig Salz und Pfeffer zu einer streichfähigen Masse aufbereiten. Vier Schnitzel damit bestreichen, je ein zweites darauflegen und gut andrücken. Diese dann in Mehl wenden, durch das verschlagene Ei ziehen, in der Panade von Haselnüssen und Pumpernickelbrösel wenden und in heißem Öl ausbacken.

Spätzle in etwas Butter anschwemmen, abschmecken und zusammen mit den Preiselbeeren und einer Orangenscheibe zum Schnitzel servieren. Dazu passt hervorragend ein Feldsalat.



Hasenrücken im Wacholderspeckmantel mit Schwarzwurzeln in Walnuss-Thymiankruste

Zutaten (für vier Portionen)

2 Hasenrücken (nicht gespickt) oder Hasenrückenfilets
Salz, Pfeffer
2 EL Rapsöl
150 g Kalbsbrät
1 EL Blattpetersilie
1/2 TL fein gemahlene Wacholderbeeren
12 Scheiben Bacon (dünne Bauchspeckscheiben)

Beilage

400 g Schwarzwurzelstangen
1/4 l Milch
Salz
4 EL Maismehl
3 Eier
150 g fein gehackte Walnüsse
1/2 EL gerebelten Thymian
3 EL Semmelbrösel
3 EL Rapsöl
20 g Kräuterbutter

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Hasenrückenfilets vom Knochen lösen, Sehnen komplett abziehen, Filets dezent mit Salz und Pfeffer würzen, ringsum im heißen Öl rasch anbraten, abkühlen lassen. Brät, Petersilie, und Wacholderbeeren gut miteinander vermengen. Je drei Speckscheiben auflegen und mit der Masse bestreichen. Dann jeweils ein Rückenfilet darauf geben und in den Speck einrollen.

Alle vorbereiteten Filets auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei maximal 125 Grad circa 18 bis 20 Minuten fertig garen.

Die geschälten Schwarzwurzeln in circa vier Zentimeter lange Stücke zerteilen. Milch mit derselben Menge Wasser erhitzen, etwas Salz zugeben, die Schwarzwurzeln darin bissfest kochen und abschütten. Dann in Maismehl wenden, durch das aufgeschlagene Ei ziehen, in der Mischung aus Walnüssen, Thymian und Semmelbröseln wenden und im Öl ausbacken. Mit flüssiger Kräuterbutter verfeinern. Als weitere Beilage eignen sich Kartoffelplätzchen.