

Gebratenes Rehschnitzel mit Haselnuss-Panade

Zutaten für das Rehschnitzel:

- 600g Rehschnitzel von der Keule
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3-4 Stück Eier (verquirlt)
- 200g Mehl
- 100g Brösel
- 100g geriebene Haselnüsse
- ca. 150g Butterschmalz (zum Herausbacken) / Pflanzenfett leicht

Zutaten für das Kürbisgemüse:

- ca. 800g Hokkaido Kürbis mit der Schale
- 100g Zwiebeln
- ½ Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 TL Paprikapulver
- ½ TL Dill
- 125 ml Wasser
- 1 EL Sauerrahm oder Creme Fraiche

Zutaten für die Kartoffel – Maroni Schupfnudeln:

- 150g Kartoffeln mehlig
- 150g Maroni Püree
- 25g Butter flüssig
- 3 Eigelb
- 50g Kartoffelstärke
- Salz

Zubereitung Rehschnitzel:

Rehschnitzel klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abwechselnd in Mehl, Ei und Haselnuss-Brösel – Gemisch wenden. (**Tipp:** nicht andrücken, da souffliert die Panade schöner.) In einer tiefen Pfanne Butterschmalz und Pflanzenfett erhitzen und die panierten Schnitzel einlegen und herausbacken. Die Schnitzel mehrmals wenden, bis Sie Goldbraun sind. Auf einem Küchentrepppapier abtropfen lassen und gleich anrichten.

Zubereitung Kürbisgemüse:

Den Kürbis entkernen und mit einer groben Reibe reiben. Zwiebeln in Streifen schneiden und leicht anschwitzen. Den Kürbis dann zu den Zwiebeln geben und ebenfalls leicht anziehen. Paprikapulver dazu. Mit Wasser ablöschen. Salz, Pfeffer und Muskat zu geben. 10 min. leicht köcheln lassen und mit Sauerrahm oder Creme Fraiche binden.

Zubereitung Kartoffel – Maroni Schupfnudeln:

Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken. Alle Zutaten vermengen, Salz zu geben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Fingerdicke Rollen formen und mit einer Teigkarte in etwa 2 cm lange Stücke teilen. Mit der Hand zu Schupfnudeln formen. Nudeln in kochendes Salzwasser geben und bei geringer Hitze etwa 3 min. köcheln lassen. Die Nudeln sind gar, wenn Sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und in einer Pfanne mit Butterschmalz schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.