

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 02.10.2024

Hirschschnitzel mit Rotkohl-Gurken-Salat

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeln

800 g Kartoffeln, Drillinge, festkochend oder vorwiegend festkochend
etwas Salz
4 EL Butterschmalz, ca.
etwas Pfeffer
0,5 Bund Petersilie
Für den Salat
150 g Rotkohl
200 g Salatgurke
3 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
350 g Joghurt
etwas Pfeffer, schwarz
etwas Salz
1 Bund Dill

Für die Schnitzelchen

600 g Hirschrücken
50 g Weizenmehl (Type 550)
2 Eier (Größe M)
60 g Pankobrösel (oder Semmelbrösel)
etwas Pfeffer
etwas Salz
etwas Zucker
60 g Butterschmalz
40 g Butter



Zubereitung

1. **Die Kartoffeln** abbrausen und in Salzwasser garen, abgießen und abkühlen lassen (am besten am Vortag kochen).
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen.
3. Die Schalen abziehen und abkühlen lassen.
4. **Für den Salat** Rotkohl abbrausen, trocknen und ohne den harten Strunk auf einem Gemüsehobel in feinste Streifen hobeln. Gurke abbrausen, trocknen, putzen, (nach Belieben) schälen, entkernen, längs vierteln und leicht schräg in kleine Stücke schneiden.
5. Lauchzwiebeln abbrausen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und in eine Schüssel pressen (oder fein hacken).
6. Joghurt untermischen, mit je etwas Pfeffer und Salz abschmecken, erst den geschnittenen Rotkohl, dann die Gurken und Lauchzwiebeln unterheben. Alles mindestens, ca. 30 Minuten marinieren.
7. **Die Kartoffeln** in einer großen Pfanne im heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen
8. **Für die Schnitzel** den Hirschrücken von Sehnen befreien und in ca. 2 cm dünne Scheiben schneiden.
9. Eine Panierstraße aufbauen: Dafür Mehl, verquirlte Eier und Pankobrösel jeweils auf einen Teller geben.
10. Die Schnitzelchen auf einem Küchenbrett verteilen - von beiden Seiten leicht mit Pfeffer, Salz und 1 Prise Zucker würzen.
11. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzelchen portionsweise erst im

Mehl, dann im Ei und in den Bröseln wenden und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten ca. 1-2 Minuten anbraten.

12. Butter ins Bratfett geben und aufschäumen lassen. Schnitzelchen mit dem Bratfett beschöpfen und bis zum gewünschten Gargrad weiterbraten. Schnitzelchen kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

13. **Für den Salat** Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden mit dem Salat mischen.

14. **Für die Kartoffeln** Petersilie abbrausen, trocknen, fein schneiden und über die Kartoffeln streuen. Schnitzel mit Kartoffeln und dem Salat anrichten und servieren.

Tipp: Kartoffeln evtl. noch mit einer angedrückten, ungeschälten Knoblauchzehe und 1-2 Stielen grob zerzupftem Thymian braten.