

Rehschnitzel Wiener Art

Schnitzel sind ein beliebtes Mittagessen. Im Wiener Original besteht es aus Kalbfleisch umhüllt mit einer knackigen Panade. Besonders festlich wird das Gericht mit Rehmedaillons. Als Beilage empfiehlt sich ein Kartoffelsalat mit Kapern-Vinaigrette.

Herbstzeit ist noch immer Wildzeit, obwohl man das Fleisch heutzutage auch außerhalb der Jagdsaison kaufen kann, dann allerdings nur tiefgefroren. Fleisch aus heimischen Wäldern ist beim Verbraucher zunehmend gefragt. Der kräftig angezogene Konsum hat vielfältige Gründe: Wildschwein, Reh, Rot- und Damwild ist nicht nur schmackhaft, sondern steht auch hinsichtlich Ernährung, Tierwohl oder Herkunftssicherheit derzeit hoch im Kurs. Laut einer repräsentativen Umfrage des Instituts IfA Marktforschung Bremer + Partner vom Frühjahr 2020 im Auftrag des Deutschen Jagdverbands hielten 84 Prozent der Befragten heimisches Wildfleisch für gesund.

Auch die Beilage punktet mit regionaler Erzeugung und kurzen Transportwegen. Die genügsame Kartoffel wird in ganz Deutschland angebaut und ist durch ihre gute Lagerfähigkeit das ganze Jahr über verfügbar. Für den besonderen Geschmack sorgt die Kapernflüssigkeit. Karpere – hierzulande meist in Königsberger Klopsen verwendet – stammen vom „Echten Kapernstrauch“ und entstehen aus der Blütenknospe dieser Pflanzenart, die in Südeuropa und im Mittelmeerraum zu finden ist.

Der Wildfleischspezialist Josef Maier aus Bad Wörishofen bietet ganzjährig ein vielfältiges Angebot an bestem Wildfleisch. Auf der Internet-Seite des Unternehmens finden sich originelle Rezeptideen, wie das Rehschnitzel Wiener Art.

Zutaten für 2 Personen

Für das Fleisch:

- 4 Rehmedaillons
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Weizenmehl



Paniert, dünn und knusprig: Das Rehschnitzel Wiener Art mit Kartoffel- und Gurkensalat. Josef Maier

- 2 Eier (M)
- 2 EL Sahne
- 1 TL fein abgeriebene Zitronenschale
- 100 g Semmelbrösel (Paniermehl)
- 6 EL Butterschmalz
- Zitronenspalten
- Kapernäpfel (aus dem Glas) zum Anrichten

Für die Kartoffeln mit Kapern-Vinaigrette:

- 400 g kleine, neue Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Sardellenfilets (in Öl)
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Kapernflüssigkeit
- 2 EL Balsamico bianco
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Die Rehmedaillons horizontal jeweils in 3 bis 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Medaillonscheiben mit einem Fleischplattierer leicht flach klopfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Eier mit Sahne und Zitronenschale verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Medaillons durch den Ei-Mix ziehen, dann in Semmelbröseln wenden,

Panade leicht andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Rehschnitzel darin in 5 bis 6 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kartoffeln in Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen, kurz kalt abspülen und abtropfen lassen. Kartoffeln pellen und der Länge nach halbieren. Eine rote Zwiebel schälen, halbieren, quer in Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Sardellenfilets (in Öl) auf Küchenpapier abtropfen lassen und fein hacken. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Sardellenfilets zugeben und unter Rühren 4 bis 5 Minuten braten. Kartoffeln mit Sardellen-Zwiebel-Mix, 2 EL Olivenöl, Kapernflüssigkeit und Balsamico bianco vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Rehschnitzel mit Zitronenspalten, Kapernäpfeln, Kartoffeln mit Kapern-Vinaigrette und Gurkensalat anrichten. Die Zubereitung dauert etwa 35 Minuten.

Nährwerte pro Person circa 776 kcal, 4,6 BE, 415 mg Chol, 46,7 EW, 41,8 g Fett, 53,4 g KH, 3,3 g Bst.

www.josef-maier.com