

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, die Schalen abziehen und abkühlen lassen.
3. Kartoffeln in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden.
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** würfeln und 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.