

## Wildschnitzel mit Kartoffel-Maronen-Püree

### Zutaten für das Püree (für 4 Personen):

- 300 g Kartoffeln
- 200 g vakuumierte oder aus der Dose (Abtropfgewicht 280 g) Maronen
- 2 EL Butter
- 100 ml Milch
- Salz
- Muskat

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Die Maronen grob hacken. Milch in einem großen Topf erwärmen, Kartoffeln und Maronen hinzugeben und das Ganze stampfen. Das Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

### Zutaten für das Gemüse:

- 400 g Steckrüben
- Olivenöl
- Butter
- Salz
- Muskat
- etwas frisch gehackte Petersilie

Die Steckrüben schälen, in dünne Scheiben und dann in feine Streifen schneiden. Die Steckrübenstreifen in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen, Butter hinzugeben und bissfest garen. Zum Schluss mit Salz und Muskat abschmecken und mit der Petersilie garnieren.

### Zutaten für die Schalotten:

- 250 g Schalotten
- 80 ml trockener Rotwein
- 2 TL Honig
- Salz
- Butter

Die Schalotten pellen, fein schneiden und in Butter und Honig andünsten. Die Schalotten leicht salzen, den Rotwein hinzugeben, kurz köcheln lassen, zur Seite stellen und ziehen lassen.

### Zutaten für das Fleisch:

- 600 g parierter Hirsch-, Reh- oder Wildschweinerücken
- 100 g Paniermehl
- 30 g Rohrzucker
- 1 g Kardamom-Pulver
- 1 g Sternanis-Pulver
- 1 Messerspitze Zimtpulver
- 1 Messerspitze Ingwerpulver
- etwas geriebene Zitronenschale
- etwas Mehl
- 3 Eier

- Salz
- zum Braten: Pflanzenöl oder Butterschmalz
- etwas frisch gehackte Petersilie

Das Fleisch in vier Portionen teilen und plattieren. Die Eier in einer flachen Schüssel aufschlagen. Mehl in eine weitere flache Schüssel geben. Paniermehl, Zucker und die restlichen Zutaten mischen und ebenfalls in eine flache Schüssel geben. Das Fleisch zunächst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in der Gewürz-Panade wenden und in reichlich Öl oder Butterschmalz goldbraun braten.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 14.02.2019

Koch/Köchin: Mathias Wolf

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)