

Rehschnitzel mit Nusskruste und Birnenkompott

Zutaten für das Fleisch (für 4 Personen):

- 4 große Scheiben Fleisch aus einer Rehkeule
- 100 g Pankomehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Pinienkerne
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 1 Bund Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- Pfeffer
- Salz
- Butterschmalz
- Olivenöl

Die Rehkeulenschnitzel (statt 1 großes kann man auch 2 kleine pro Person nehmen) zwischen Küchenfolie legen und leicht plattieren.

Die Pinienkerne und die Kräuter fein hacken. Mehl, Pankomehl und Eier in separate Schalen geben. Die Eier verquirlen, das Pankomehl mit gemahlene Haselnüssen, gehackten Pinienkernen und gehackten Kräutern vermengen. Je nach Geschmack lässt sich die Menge der Nüsse und Kräuter variieren. Die Schnitzel etwas salzen und pfeffern. Zunächst in Mehl wenden, dann durch die Eiermasse ziehen und zum Schluss im Pankomehl wälzen. Die Panade etwas andrücken.

Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin einige Minuten goldbraun braten. Während des Bratens einige Kräuterzweige mit in die Pfanne geben.

Zutaten für das Birnenkompott:

- 2 große (Sorte Abate Fetel) Birnen
- 2 EL Zucker
- 250 ml Birnensaft
- 1 Bio-Orange
- 1 Chili-Schote
- 1 Stange Zimt
- 1 Nelke
- 1 Schote Vanille
- 1 Stück frischer Ingwer
- etwas Zitronensaft
- etwas Honig

Die Birnen schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zucker in einen hohen Topf geben und schmelzen. Sobald sich der Zucker braun färbt, den Birnensaft hinzufügen. Ein paar Stücke Orangenschale und die anderen Gewürze in den Sud geben und alles 5 Minuten sanft köcheln lassen. Birnenwürfel und frisch geriebenen Ingwer hinzufügen, die Herdplatte ausschalten und die Birnen mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Die marinierten und abgekühlten Birnenwürfel zu den Rehschnitzeln servieren und mit den knusprigen Kräuterzweigen garnieren.

Die Birnen kann man gut ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. Sie schmecken auch zu Grillfleisch oder Geflügel.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 27.06.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen