

Kartoffelschmarrn mit Rehschnitzel



Zutaten:

Schmarren: 400g vorwiegend festkochende Kartoffeln, Salz, 80g Butter, 6 Eier, 100g Mehl, 150ml Milch, Muskat, 5 Stiele glatte Petersilie, 5 Stiele Thymian

Sauce und Rehschnitzel: 1TI Pimentkörner, 1TI Wacholderbeeren, 40g Zwiebeln, 5 Zweige Rosmarin, 10g Butter, 1Lorbeerblatt, 200ml roter Portwein, 400ml Wildfond, 100ml Rote-Bete-Saft, 16 Rehschnitzel (à 50-60 g, aus der Nuss), Salz, Pfeffer, 2EI Öl, 10g Butter

Zubereitung:

Am Vortag für den Schmarren die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen, in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen. Über Nacht kalt stellen.

Am Tag danach 20 g Butter zerlassen. Eier trennen, Eiweiß kalt stellen. Eigelbe, Mehl, Butter und Milch in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Muskat würzen. Teig 30 Minuten quellen lassen.

Für die Sauce Piment und Wacholder im Mörser andrücken. Zwiebeln fein schneiden. 3 Rosmarinzweige grob schneiden. Butter im Topf zerlassen, Piment, Wacholder, Zwiebeln, Lorbeer und Rosmarin darin bei mittlerer bis starker Hitze 3-4 Minuten anbraten.

Mit Portwein ablöschen und auf 1/3 einkochen. Fond und Rote-Bete-Saft zugießen, offen auf 200-250 ml einkochen. Durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, Würzzutaten gut ausdrücken. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.

Für den Schmarren Petersilien- und Thymianblättchen abzupfen und fein schneiden. Kartoffeln pellen und grob reiben. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Kartoffeln, Petersilie und Thymian unter den Teig rühren, Eischnee vorsichtig unterheben.

30 g Butter in einer beschichteten ofenfesten Pfanne erhitzen. Teig hineingeben. Bei mittlerer bis starker Hitze 2-4 Minuten backen, bis die Unterseite hellbraun ist (zum Kontrollieren der Bräunung Teigrand mit einem Pfannenwender leicht anheben). Im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten weitere 12 Minuten backen.

Restlichen Rosmarin grob schneiden. Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schnitzel darin bei starker Hitze 1 Minute braten. Wenden und bei milder Hitze 1 weitere Minute braten. Pfanne beiseitestellen, Butter und Rosmarin zugeben, kurz ziehen lassen.

Kartoffelschmarren mit 2 Pfannenwendern in grobe Stücke reißen, restliche Butter in Stückchen dazwischen verteilen und bei milder Hitze unter Wenden schmelzen lassen. Schmarren und Rehschnitzel auf vorgewärmte Teller verteilen und mit etwas Sauce beträufeln. Dazu passt marinierte Rote Bete.

Gutes Gelingen 😊