



Rehrückenschnitzel in der Kräuterpanade an Hagebuttensoße mit Schupfnudeln

Rezept für 4 Personen:

1,5 kg Rehrücken	5 Scheiben Toast
1 TI Tomatenmark	Thymian und Rosmarin
Karotte, Lauch, Zwiebel	Butterschmalz
Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Nelke	2 Eier
Salz und Pfeffer	
Madeira und Rotwein	Beilagenempfehlung: Schupfnudeln
50g Butter und 50g Mehl	

Filets von Rehrückenknochen lösen und in daumendicke Scheiben schneiden.

Für die Soße: Rehrückenknochen mit einem Sägemesser zerteilen. Speck in einem Topf auslassen, Knochen anbraten und 1 TI. Tomatenmark dazugeben, nochmals etwas „angehen“ lassen, Suppengrün, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Nelke Zwiebel, Salz und Pfeffer zugeben und mit 1 Liter Wasser aufgießen. Diesen Soßenansatz mindestens 1 Std. köcheln lassen und anschließend abseihen, sodass ca. ½ Liter Grundsoße entstanden ist. Diese nun mit Hagebuttenkonfitüre, Rotwein und Madeira aufkochen. Aus weicher Butter und Mehl einen Butterkloß (Beurre Manie) bereiten und unter ständigem Rühren in der Sauce auflösen. Alternativ können Sie auch Roux von Mondamin nehmen. Danach die Sauce 8-10 Minuten im offenen Topf köcheln lassen und nochmals abschmecken.

Rehrückenscheiben leicht plattieren und panieren: Dazu Weißbrot (Toast) fein zerreiben. Kräuter (Thymian und Rosmarin) waschen, trocken tupfen, fein hacken und mit den Weißbrotkrümeln vermischen. Die Rehschnitzelchen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wälzen, durch verquirltes Ei ziehen und in der Kräuter-Weißbrotmischung an beiden Seiten panieren. Die Panade leicht andrücken. In Butterschmalz oder Rapsöl die Schnitzelchen ca. 3 Minuten auf beiden Seiten anbraten und im Backofen bei 80°C warmstellen.

Zum Anrichten die gebratenen Schupfnudeln in die Teller-Mitte, dann die Rehschnitzelchen oben aufsetzen und die Hagenbuttensoße kreisförmig um Fleisch und Schupfnudeln angießen. Dazu passen ein Feldsalat oder ein winterliches Gemüse, wie z.B. Rosenkohl mit Speck.