

Rehschnitzel mit Fichtennadelkruste



Für die Kruste hacken wir Fichtennadeln sehr fein und mischen sie unter Vollkornbröseln – das gibt den besonderen Waldduft, und die dunkle Kruste aus Vollkornbröseln ist herzhaft und kross.

Zutaten für zwei bis vier Personen:

- 4 - 6 gut zentimeterdicke Scheiben aus der Oberschale einer Rehkeule
- Salz
- Pfeffer
- 3 Thymianzweige

Zum Panieren:

- Buchweizenmehl
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- ca. 100 g Vollkornbrösel (aus trockenem Brot selbstgemacht)
- 1 kleiner Fichtenzweig

Außerdem: Butterschmalz zum Backen

Zubereitung:

- Die Fleischscheiben mit Salz, Pfeffer und feingehacktem Thymian bestreuen.
- In Buchweizenmehl wenden, durch das verquirlte, gewürzte Ei ziehen und schließlich in den Vollkornbröseln drehen, die mit den sehr fein gehackten Fichtennadeln vermischt sind.
- Im heißen Schmalz langsam backen, bis die Schnitzel auf beiden Seiten kross sind.

Hinweis: Es handelt sich hier übrigens nicht um eine „Panade“, wie häufig fälschlich gesagt wird. Eine Panade ist in der Küchensprache eine Art dicke Sauce, mit der man Farcen, also Fleischfüllungen bindet. Die Kruste eines panierten Schnitzels heißt Panierung – oder, wie die Österreicher es nennen: Panier! Das klingt in unseren Ohren wie „Rüstung“ – und das ist es ja schließlich auch.

Beilage: Rotkohlsalat (siehe Rezept)

Getränk: Ein Spätburgunder, zum Beispiel vom Kaiserstuhl.