Hirschschnitzel auf argentinische Art

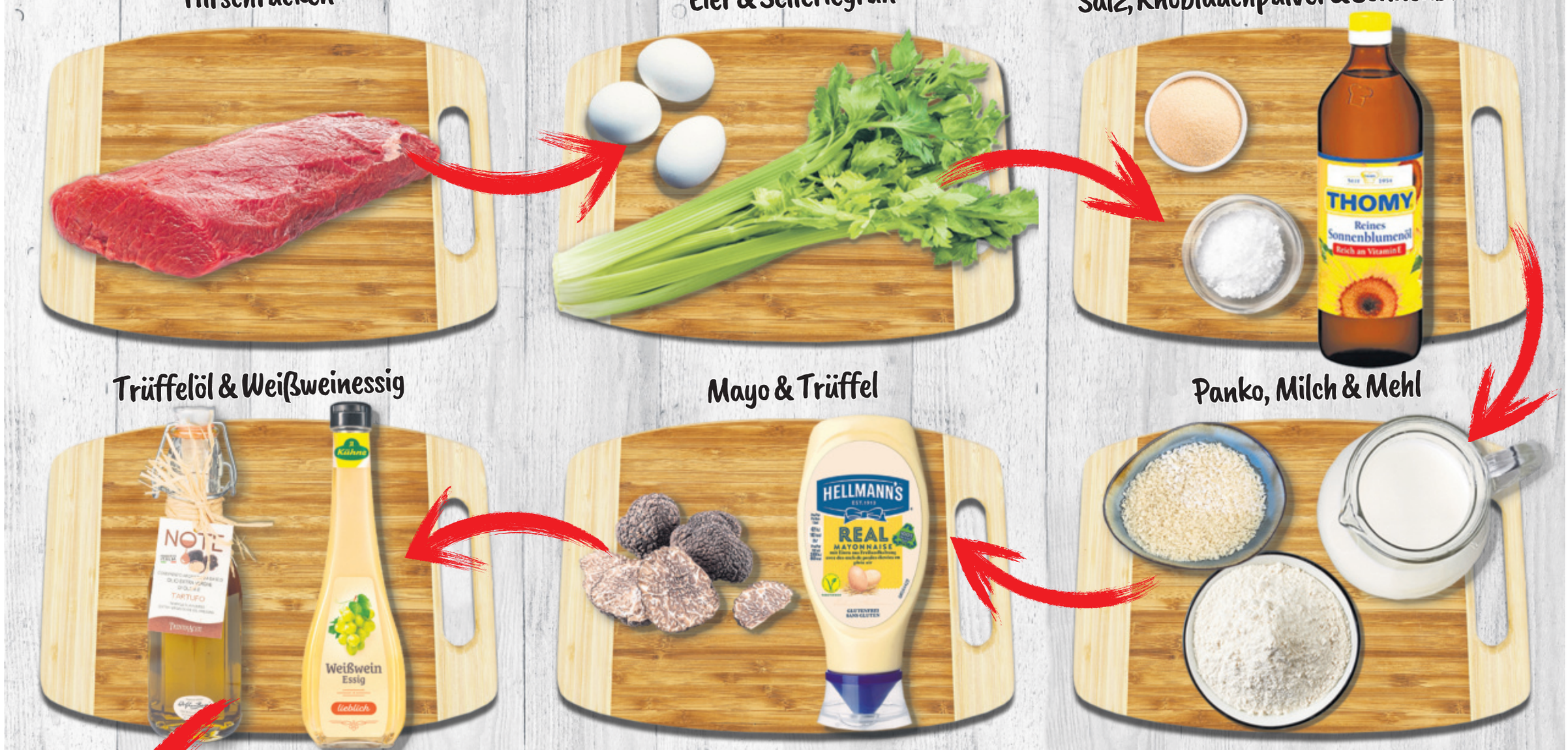
Präsentiert von:
Handelshof
Der Frische-Profi
Genuss
Rezept der Woche

Die wilden Zeiten sind wieder da! Jetzt kommen wieder Reh, Wildschwein, Hase und Hirsch auf den Tisch. Wildfleisch geht aber nicht nur als Braten oder Keule, man kann ganz viel mit dem nahrhaften und kräftigen Fleisch anstellen. Zum Beispiel außergewöhnliche Hirschschnitzel nach argentinischer Art zaubern. Ein Gedicht für jetzt – oder einen Adventssonntag. Wir verraten Ihnen hier, wie das geht. Wer weitere kreative Ideen für Wildrezepte abseits der Klassiker sucht, kann den QR-Code rechts scannen, dort gibt es beispielsweise auch die Rezepte für eine Wilde Currywurst oder eine Rehkeule vom Grill.

Zutaten — Portionen: 4

600 g	Hirschrücken, pariert
1 Bund	Selleriegrün, gewaschen und fein gehackt
3	Eier & 1 Schuss Milch
1 Prise	Salz & 1 TL Knoblauchpulver
Je 100 g	Mehl & Pankomehl
Etwas	Sonnenblumenöl zum Ausbacken
160 g	Mayonnaise & 15 g eingelegter Trüffel, fein gehackt
Je 1 TL	Trüffelöl, Weißweinessig & 1 Prise Meersalz

https://qrco.de/bfP48e



Zubereitung: So wird's gemacht

■ Für die **Trüffelmayonnaise** den **gehackten Trüffel** in die **Mayo** rühren, mit **Meersalz**, **Weißweinessig** und **Trüffelöl** abschmecken.

■ Für die Hirschschnitzel **12 bleistiftdicke Scheiben** (á 50 g) aus dem **Hirschrücken-Strang** schneiden und plattieren. Mit **Salz und Pfeffer** von beiden Seiten würzen.

■ In eine Auflaufform oder einen tiefen Teller das **Mehl** füllen, in einer zweiten Auflaufform die **Eier** mit **Milch**, **Knoblauchpulver**, **Salz** und **Selleriegrün** aufschlagen und in die dritte das **Pankomehl** geben.

■ Schnitzel **zuerst im Mehl**, dann im **Ei** und dann im **Pankomehl** panieren.

■ 3 Millimeter hoch **Sonnenblumenöl** in eine Pfanne geben und das Öl auf mittlere bis hohe Hitze bringen. Die **Schnitzel** pro Seite vier Minuten goldgelb ausbacken, sodass die Schnitzel innen noch rosa sind.

■ Dazu passt ein **Wurzelgemüse-Stampf**. Dafür **1 Zwiebel**, **2 Petersilienwurzeln**, 1 kleine **Sellerieknolle** und 4 **Karotten** in grobe Würfel schneiden. 40 g **Butter** und 3 EL **Sonnenblumenöl** in einem Bräter auf hohe Hitze bringen, das Gemüse hinzugeben. Temperatur auf mittlere Hitze runterregeln und ca. 15 Minuten mit Farbe rösten. Mit **Salz und Pfeffer** würzen.

100 ml **Geflügelfond** angießen, und einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig reduziert ist. Weitere 400 ml **Geflügelfond** hinzugeben, bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten einkochen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. 1 EL **kalte Butter** in das weich gekochte Wurzelgemüse geben und mit Hilfe eines Kartoffelstampfers grob stampfen. Nach Geschmack mit **Salz und Pfeffer** abschmecken, 5 Stiele **Liebstöckel** unterheben.

■ Zum **Anrichten** den **Stampf** auf vier Teller verteilen und pro Teller **zwei bis drei Schnitzel** anlegen. **Trüffelmayonnaise** dazu servieren.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Fakten rund ums Hirschfleisch

Wenn man von Hirschfleisch spricht, ist in der Regel das Fleisch vom Rothirschen gemeint, obwohl ganz grundsätzlich verschiedene Unterarten unter die Gattung fallen. Auch Damhirsch wird gerne verzehrt.

Das Fleisch vom Rothirsch ist dunkelrot bis braun, langfaserig in der Struktur und in seiner Konsistenz mit Rind vergleichbar – mit einem aromatischen Wildgeschmack. Damwild-Fleisch ist rötlich-braun, heller als beim Rothirsch, mager und feinfaserig. Es schmeckt mild-würzig, ist insgesamt etwas feiner und zarter als Rotwild. Frische erkennt man daran, dass das Fleisch angenehm riecht und weder schwarze noch metallisch-grünliche Verfärbungen aufweist. Hirsch ist fettarm und mit hohem Gehalt an Eiweiß, Zink, Selen, Eisen und B-Vitamin. Jungtiere werden wie das Kalb aufgeteilt, ausgewachsene Tiere wie ein Ochse. Den Rücken kann man entweder im Ganzen braten oder daraus Steaks, Filets oder Schnitzel machen. Hirschfleisch aus Neuseeland stammt oft von Farmen. Wer Wildes aus dem Wald will, sollte zu deutscher Ware greifen.

