

Butterschnitzel vom Hirsch mit Erdäpfel-Grammelpüree und Zwiebel

Rezept von Klaus Hölzl, „Auszeit bei Klaus Hölzl“ in Gastern im Waldviertel.



Zubereitung Butterschnitzel

Semmeln in genug Milch einweichen. Zwiebeln fein schneiden und in Öl anschwitzen. Faschiertes mit Schlagobers, Eier, gehackter Petersilie, Zwiebel, Gewürzen und eingeweichten Semmel vermengen und kleine Laibchen formen. In Brösel wälzen und in Fett ausbacken.

Zubereitung Erdäpfel-Grammelpüree

Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden. 20 Minuten in Salzwasser kochen, abseihen und sofort in das Rührwerk mit dem Schneebesen einspannen. Mit Butterwürfeln, gehackte Grammeln, Kräuter und ein Schuss Milch auf höchster Stufe aufrühren und fertig abschmecken.

Zubereitung Schmorzwiebel

Zwiebel schälen und der Länge nach halbieren. Mit der Schnittfläche in einer heißen Pfanne anbraten bis sie goldbraun sind. Umdrehen und mit Wildfond aufgießen und mit Salz und Lorbeerblätter würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Zutaten Butterschnitzel

- 600g Hirschfaschiertes
- 2 Semmeln
- 2 EL Schlagobers
- 2 EL Zwiebel
- 2 Eier
- Petersilie
- Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Brösel
- Butterschmalz oder gutes unraffiniertes Rapsöl

Zutaten Erdäpfel-Grammelpüree

- ½ kg mehligere Erdäpfel
- 150g Butter
- Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Grammeln
- Frischer Majoran, Petersilie, Schnittlauch

Zutaten Schmorzwiebel

- 8 Stück kleine Biozwiebel
- Lorbeerblätter
- Wildfond