



🕒 25 MIN. 🍴 GEÜBT 🌿 GLUTENFREI 🚫 LAKTOSEFREI

Randen-Brombeer-Püree mit Rehschnitzel

ZU WILD PASST EINE BEILAGE MIT SÜSSER NOTE PERFEKT. ZU REHSCHNITZELN MIT SALBEI ZUM BEISPIEL EIN PÜREE AUS RANDEN UND BROMBEEREN MIT KNOBLAUCH UND CHILI.

Für 4 Personen

ZUTATEN

3	kleine Randen ca. 400 g
4 EL	Rapsöl
½	Knoblauchknolle
1	Chilischote
250 g	Brombeeren
	Salz
	Pfeffer
8	Rehschnitzel à 60 g
½ Bund	Salbei
20 g	Brunnenkresse

Rezept: Daniel Tinembart

Fotos: Lukas Lienhard

ZUBEREITUNG

①

Backofen auf 200 °C vorheizen. Randen samt Schale mit wenig Öl einreiben. Randen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 50 Minuten backen. Garprobe: Randen mit einem Messer einstechen; lässt dieses sich ohne Widerstand herausziehen, sind die Randen gar. 20 Minuten vor Ende der Garzeit Knoblauch dazugeben und fertig backen. Knoblauch aus der Schale drücken. Chili entkernen. Einige Brombeeren beiseitestellen. Restliche Brombeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Randen schälen. Randen, Knoblauch, Chili und Brombeerpüree pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

②

Restliches Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel und Salbei dazugeben und ca. 2 Minuten beidseitig braten. Auf einen Teller legen und mit Alufolie bedecken. Einige Minuten ziehen lassen. Schnitzel mit Randen-Brombeer-Püree, beiseitegestellten Brombeeren, Salbei und Brunnenkresse anrichten.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 25 Min.

+ ca. 50 Min. backen

Tipp

Dazu passen Spätzli.