

## Sören Anders Reh-Schnitzel mit Birnen und Pistazien-Creme

Freitag, 11. September 2020  
Rezept für 4 Personen

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: mittel**  
**Heimatküche**

### Zutaten:

#### Für die Birnen und das Schnitzel:

2	reife Birnen
1 EL	Zitronensaft
3 EL	Zucker
2	Gewürznelken
1	Lorbeerblatt
1	Zimtstange
200 ml	Weißwein
300 ml	Apfelsaft
8	Rehschnitzel aus der Keule, à ca. 80 g
2 EL	Pflanzenöl zum Anbraten
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
5 EL	Mehl

#### Für die Pistazien-Creme:

80 g	Weißbrot
300 ml	Milch
150 g	Pistazienkerne
2	Knoblauchzehen
6 Zweige	Thymian
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

1. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in schmale Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.
2. Den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, die Quittenstücke, Gewürznelken, Lorbeerblatt und Zimtstange zugeben, unterrühren und Wein und Apfelsaft angießen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
4. Für die Creme das Brot in ca. 1 cm große Stücke reißen. Diese auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen etwa 7 Minuten goldbraun rösten.
5. Anschließend die gerösteten Brotstücke in eine Schüssel geben und die Milch darüber gießen, etwas ziehen lassen. Dann die Brotstücke ausdrücken und sowohl Milch als auch das eingeweichte Brot beiseitestellen.
6. Pistazien in der Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch schälen und grob schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.
7. Das weiche Brot zusammen mit den Pistazien, den Knoblauchzehen, den Thymianblättchen, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab glattrühren. Nach und nach soviel Milch untermixen, bis eine sämige Creme entsteht.
8. Die Rehschnitzel waschen, trocken tupfen, mit einem Plattier-Eisen zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie oder einem Tuch flachklopfen.
9. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Rehschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, gut abklopfen und im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

10. Die Schnitzel und Quitten auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Pistazien-Creme dazu servieren.

Pro Portion: 715 kcal / 3000 kJ  
52 g Kohlenhydrate, 47 g Eiweiß, 31 g Fett