

DER DEUTSCHEN LIEBSTES FLEISCHGERICHT

PANIEREN, UND
ALLES WIRD GUT!

Fleisch, Eier, Mehl und Semmelbrösel. Dazu noch viel heißes Fett und fertig ist eines der beliebtesten Gerichte. Schnitzel Wiener Art sind schließlich in so gut wie jeder Gaststätte zu bekommen. Doch mit Wildbret werden sie noch besser!

Text & Bild: Werner Steckmann

Laut Douglas Adams' Bestseller „Per Anhalter durch die Galaxis“ macht die Geschichte jeder wichtigen galaktischen Zivilisation drei klar voneinander getrennte Phasen durch: das Überleben, die Wissensgier und die Verfeinerung. Allgemein auch als Wie-, Warum- und Wo-Phase bekannt. Die erste Phase wäre in unserem Falle durch die Frage gekennzeichnet: „Wie kriegen wir was zu essen?“, die zweite durch die Frage: „Warum essen wir?“ und die dritte durch die Frage: „Wo kriegen wir die besten Wiener Schnitzel?“ Ich würde zwar nicht so weit ge-

hen und den Stand einer Kultur einzig an der perfekten Zubereitung eines Wiener Schnitzels festzumachen. Aber obwohl es eigentlich recht einfach zuzubereiten ist, kann schon ein kleiner Patzer dafür sorgen, dass es in die Niederungen schnöder Fastfood-Beliebigkeit abrutscht. Und Fehlerquellen gibt es einige:

1. Schnitzel nicht dünn genug klopfen: Am besten zirka hundert Gramm schwere Fleischscheiben zwischen Folie, auf drei bis vier Millimeter flachklopfen. Aber nicht übertreiben

– in die Pfanne oder auf den Teller sollte es schon noch passen!

2. Die falsche Panade verwenden: Fertigpanade enthält meist alle möglichen Zutaten, außer geriebenen Brötchen. Für ein optimales Ergebnis am besten frisch geriebene Semmelbrösel verwenden.

3. Die Panade festklopfen: Das darf auf keinen Fall passieren! Wir wollen eine Panade, die im heißen Öl „souffliert“, also luftig aufpoppt und sich großflächig vom Fleisch abhebt.

Immer feste drauf!

TIPPS ZUM SCHNITZELKLOPFEN

Die Frage, ob man Schnitzel mit der glatten oder gezackten Fläche des Fleischklopfers klopfen kann bei kochenden Jägern zu ebenso hitzigen Diskussionen führen wie die Wahl des richtigen Kalibers für die Drückjagdbüchse.

Diente das hammerartige Gerät einst dazu, mindere Fleischqualität essbar zu machen, indem die Fleischfasern mit dem gezackten Klopfen zerrissen wurden, geht man heute davon aus, dass gleichmäßiges Klopfen mit einem flachen Gegenstand auch zum gewünschten Effekt führt. In Ermangelung eines Fleischklopfers kann man auch eine Pfanne oder Stielkasserolle verwenden.



Richtiges Schnitzelfleisch sollte drei bis vier Millimeter dünn sein. Das erreichen wir durch Schmetterlingsschnitt und Klopfen.



Ist das Fett heiß?

Zur Probe, ob das Fett wirklich heiß genug ist, einfach einen Holzkochlöffel hineinstellen: Steigen Bläschen am Löffel auf, ist die Temperatur genau richtig.

Die drei Komponenten einer perfekten Panade: Mehl, Eier, Semmelbrösel.

4. Das Schnitzel fritieren: Schnitzel sollten in der Pfanne zubereitet werden, in der es gerade eben im heißen Fett schwimmt. Dabei nimmt die Panade nicht so viel Fett wie in der Friteuse auf.

5. Schnitzel mit Sauce: Als Purist richte ich mein Schnitzel mit einer Zitronen- oder Orangenspalte an und verzichte auf Sardellen, Kapern, Petersilie und Braten- oder Rahmsauce. Die Ausnahme von dieser Regel ist das Jägerschnitzel auf Seite 97.

Einer inzwischen widerlegten modernen Legende zufolge brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept für Wiener Schnitzel 1857 aus der Lombardei mit. Als Radetzky heimkehrt, wird er an den Hof gerufen, er muss dem Chefkoch des Kaisers das Rezept verraten und voilà – das Wiener Schnitzel ist erfunden! In Wirklichkeit geht das Schnitzel aber wohl auf das Costoletta alla milanese (Mailänder Kotelett) aus Oberitalien zurück, das ähnlich einem Schnitzel zubereitet wird und schon im 14. oder 15. Jahrhundert seinen Weg nach Wien fand. Wenn das gebackene Kalbsschnit-



In der Pfanne sollte das Schnitzel im heißen Schmalz schwimmen.



Vorgebraten und evakuuiert: Das geht auch bei Schnitzeln!

Welches Fett?

Butter verbrennt bei zu heißen Temperaturen und ist daher ungeeignet. Tierisches Schmalz hat meist zuviel Eigengeschmack. Butterschmalz hingegen empfiehlt sich als geschmacksneutrale Variante beim Braten mit großer Hitze.

zeln tatsächlich aus Mailand gekommen wäre, dann hätte es aber wohl auch seinen italienischen Namen behalten, wie zahlreiche andere Gerichte, die aus Italien stammen – vom Risotto über Maccaroni bis zu Risi-Pisi.

Laut dem Sprachforscher Heinz Dieter Pohl ist inzwischen jedoch schlüssig nachgewiesen, dass diese Geschichten frei erfunden sind. Pohl verweist darauf, dass es schon vor dem Schnitzel in der Wiener Küche mehrere Speisen gab, die paniert und in Fett schwimmend gebacken wurden, vor allem das bekannte Backendl, das erstmals 1719 in einem Kochbuch erwähnt wird. Das ebenso zubereitete Schnitzel sei Ende des 19. Jahrhunderts dann analog zum Wiener Backendl als Wiener Schnitzel bezeichnet worden.

EIGNET SICH AUCH WILDBRET? ABSOLUT!

Um ein Schnitzel Wiener Schnitzel nennen zu können, muss es zwingend aus Kalbsfleisch bestehen. Ein Schnitzel Wiener Art hingegen darf auch aus Schwein, Huhn oder Wildbret bestehen. Für Schnitzel eignet sich besonders die quer zur Faser geschnittene Oberschale von Reh-, Rot-, Dam-, Sika- und Schwarzwild. Wobei Schwarzwild dem bekannten Schnitzel Wiener Art wohl am nächsten kommt. Falls die Abschnitte nicht groß genug sein sollten, kann man die Schnitzel mit dem so-

Schnitzelvariationen PANADE MAL ANDERS!

Panko: Das aus der japanischen Küche stammende Paniermehl ist etwas größer in der Struktur, lockerer, luftiger und nach dem Ausbacken knuspriger als unsere Semmelbrösel. Über diverse Shops im Internet erhältlich, hat es zwar nicht die beste Ökostatistik, macht richtig zubereitet aber den spürbaren Unterschied zwischen lecker und Suchtgefahr auslösend aus.

Cornflakes: Werden anstatt Paniermehl verwendet. In einem Gefrierbeutel nicht zu fein zerkleinern. Das Ergebnis ist ähnlich goldgelb und knusprig, aber ein klein wenig dunkler als die japanische Pankovariante.

Tortilla-Chips: Das gleiche Prinzip wie bei den Cornflakes – nur verwendet man anstatt Cornflakes zerkleinerte Tortilla-Chips. Es lohnt sich mit den verschiedenen Geschmacksrichtungen zu exper-

imentieren. Vorsicht aber beim Würzen! Auf Grund des relativ intensiven Eigengeschmacks kann man diese Panaden-Art auch schnell mal überwürzen. Also sparsam mit Salz und Pfeffer agieren!

Schnitzel Milanese: Für diese Panade 300 Gramm geriebenen Parmesan und acht Esslöffel Semmelbrösel vermischen. Ansonsten wie im Grundrezept verfahren.

Haselnusspanade: Bei dieser Mischung wird die Hälfte der Panade durch fein gemahlene Haselnüsse ersetzt und ansonsten wie im Grundrezept weiterverarbeitet. Mit Himbeeressig anstatt Zitrone servieren!

Curryschnitzel: Der Panade zwei gehäufte Esslöffel Currypulver zugeben. Die Ketchup-Fraktion kann hier Ihre Leib- und Magenzutat durch Currysauce ersetzen.



Panko kommt aus Asien und ist eine Alternative zu Semmelbröseln.



Knackige Alternative: Cornflakes als Panade!

nannten Schmetterlingsschnitt vergrößern. Dabei wird eine quer zur Faser geschnittene Fleischscheibe, von der doppelten gewünschten Stärke, so mit einem Messer in zwei gleich dünne Scheiben zerteilt, dass sie an einer Seite miteinander verbunden bleibt. Für vier Personen dürfen es gerne 400 Gramm Wildbret sein.

Für die Panade benötigt man zwei Eier, Mehl und 200 Gramm Semmelbrösel. Die geklopften und mit Salz und Pfeffer gewürzten Schnitzel im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Die Panade nur leicht andrücken! Dann gehts ab in eine tiefe Pfanne, in der schon 200 Gramm geschmolzenes und heißes Butter- oder (je nach Geschmack) Schweineschmalz warten. Das Schnitzel muss dabei regelrecht in Schmalz schwimmen. So wird es außen knusprig und innen schön zart.

Die Schnitzel auf diese Weise auf beiden Seiten zirka zwei Minuten goldgelb ausbacken. Dabei nur einmal wenden und die Oberseite der Schnitzel großzügig mit dem Schmalz beschöpfen, damit sich die Panierung schön wellt. Kurz auf Küchenpapier abtropfen, entspannen lassen und mit Petersilie und einem Zitronenspalte und den Beilagen anrichten. Dazu passen als Beilage Pommes Frites und Salat beziehungsweise Kartoffelsalat, ein heimisches Bier oder ein guter grüner Veltliner. Das obenstehende Rezept kann gut mit anderen Panaden, wie zum Beispiel zerkrümelten Taco-Chips, Cornflakes und gemahlenden Nüssen variiert oder gemischt werden.

Und zum Schluss ein Tipp für die Vorkocher: Schnitzel Wiener Art können auch gut vorbereitet und dann für eine spätere Verwendung eingefroren werden! Dafür werden die Schnitzel nur kurz angebraten und schon aus der Pfanne genommen, bevor die Panade goldbraun wird. Abkühlen lassen und vakuumieren. So kann man sie später einzeln der Tiefkühltruhe entnehmen und in zirka drei Minuten je Seite fertigbraten.



Ganz ohne Diskriminierungsvorwurf

JÄGERSCHNITZEL

Zutaten für 4 Personen
4 Schnitzel à 150 g
4 Zwiebeln
500 g selbst gesammelte Waldpilze, oder kleine Champignons
Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
4 Ei Öl
4 Ei Portwein
4-5 Ei Crème Fraîche oder Schmand

Die einzige Schnitzelvariation bei der Sauce zwingend notwendig ist: das klassische Jägerschnitzel! Nicht die ostdeutsche Variante, bei der eine Scheibe Jagdwurst oder Bierschinken paniert und mit Tomatensauce serviert wird, sondern ein richtiges Jägerschnitzel, mit Zutaten aus dem Wald, gepaart mit leckerem Wildbret.

Zubereitung

Zwiebeln längs halbieren und in Streifen schneiden. Gleiches mit Waldpilzen beziehungsweise Champions. Die Schnitzel etwas dicker, auf zirka fünf bis sechs Millimeter klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schmalz in der Pfanne erhitzen und das Wildbret von jeder Seite zwei bis drei Minuten scharf anbraten. Das Fleisch danach in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei zirka 180°C auf der zweiten Schiene von unten etwa zehn Minuten weiter garen. Inzwischen die Zwiebeln im Bratfett in der Pfanne bei kräftiger Hitze glasig andünsten. Pilze zugeben und ebenfalls andünsten. Mit der Brühe ablöschen, einkochen und mit Port, Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche oder Schmand unterrühren und cremig einkochen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Den entstandenen Fleischsaft in die Sauce rühren. Die Schnitzel mit der Pilzsauce bedecken und zusammen mit Spätzle servieren.

www.wernerkochtwild.de