

GERÖSTETER HERBSTSALAT MIT WILDSCHWEIN-SCHNITZEL



Vorbereitung 20 Minuten, Kochzeit 40 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

500 g Rote Bete (frisch), 500 g Rosenkohl, 1-2 Zwiebeln, ½ Hokkaidokürbis, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Olivenöl, 600 g Wildschwein-Schnitzel (Oberschale), 60 g Walnüsse, 2 EL Petersilie (gehackt) Für die Vinaigrette: 200 ml Gemüsebrühe, 4 EL Balsamico-Essig (heller), 2 EL Gelee/Marmelade/Konfitüre Aprikose, 2TL Honig



Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 2, Umluft 160 °C) vorheizen. Rote-Bete schälen und vierteln. Rosenkohl putzen und vierteln. Zwiebeln schälen und würfeln. Kürbis waschen, Kerne mit einem Löffel entfernen und Kürbis in Würfel schneiden. Rote-Bete-Viertel, Rosenkohlviertel, Zwiebel- und Kürbiswürfel in eine Auflaufform geben und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und 2 EL Olivenöl vermischen. Gemüse im Backofen auf mittlerer Schiene 25 Minuten garen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit Wildschwein-Schnitzel in Streifen schneiden. Öl in der Pfanne auf hoher Stufe erhitzen, Schnitzelstreifen darin ca. 5 min rundherum braten, salzen und pfeffern.
3. Walnüsse hacken. Brühe, Essig, Konfitüre, Salz, Pfeffer und Honig verquirlen und mit Gemüse und Walnüssen vermischen. Schnitzelstreifen auf dem Salat anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.