

Jäger-Schnitzel mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 200 g	200 g Frühkartoffeln, fest	200 g Champignons, braun
150 g Speck, durchwachsen	100 g Paniermehl	50 g Mehl
150 ml Pflanzenöl	100 ml Sahne	50 ml Kalbsfond
4 Zwiebeln	3 Eier	4 TL Butter
1 TL Cayennepfeffer	1 Bund Petersilie, glatt	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwei Zwiebeln abziehen und mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Die Kartoffelscheiben in etwas Pflanzenöl anbraten. Nach etwa fünf Minuten den Speck und die Zwiebeln dazugeben und mit andünsten lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend zwei Teelöffel Butter dazugeben und die Bratkartoffeln darin anschwanken. Die Pilze putzen und vierteln. Die restlichen Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Pilze mit den Zwiebeln in Pflanzenöl andünsten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kalbsfond und die Sahne angießen und mit dem Cayennepfeffer abschmecken. Die Soße bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. Für die Schnitzel die Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbfleisch mit etwas Pflanzenöl bestreichen, mit Küchenfolie abdecken und plattieren. Das Schnitzelfleisch in dem Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und mit dem Paniermehl bedecken. Die Schnitzel in 150 Millilitern Pflanzenöl rundum scharf ausbraten. Anschließend die restliche Butter dazugeben und die Schnitzel darin schwenken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Hälfte der Petersilie zu den Bratkartoffeln geben, den anderen Teil unter die Pilzsoße mischen. Die Schnitzel mit den Bratkartoffeln und der Pilzsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Engelage am 02. September 2009