

Kalb-Schnitzel 'Jäger Art' mit Kartoffel-Brei

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 150 g	400 g mehlig Kartoffeln	200 g helle Champignons
100 g TK-Erbesen	3 Möhren	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	3 Eier	4 EL Butter
2 EL Butterschmalz	125 ml Sahne	200 ml Rinderfond
Paniermehl	1 Muskatnuss	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Die Schalotten abziehen, klein hacken, in der Pfanne rösten und mit dem Fond aufgießen. Eine zweite Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden, in die Pfanne geben und kurz anbraten. Die Eier aufschlagen und das Paniermehl auf einen Teller geben. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, in den Eiern wenden, danach im Paniermehl und abschließend in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz kräftig anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Hälfte der Pilze in die Zwiebel-Brühe geben und mit dem Stabmixer zerkleinern. Anschließend durch ein Sieb laufen lassen. Die andere Hälfte der Pilze nun hinzugeben und auf niedriger Stufe warmhalten. Abschließend 25 Milliliter Sahne hinzugeben. Die Möhren schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Erbsen in einem Topf mit Salzwasser und einer Prise Zucker zum Kochen bringen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, etwas Butter und die übrige Sahne hinzugeben, gut verrühren und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Die Kalbsschnitzel mit der Pilzsauce, dem Kartoffelbrei und dem Erbsen-Möhren-Gemüse anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Livia Wilbat am 28. April 2014