

Kalb-Jägerschnitzel mit Gewürzbutter, Pfifferling-Ragout

Für zwei Personen

Für das Jägerschnitzel:

1 Kalbsfilet à 300 g 100 g feines Kalbsbrät 10 Champignons

1 EL Butterschmalz Salz Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

200 g Pfifferlinge $\frac{1}{2}$ Zwiebel $\frac{1}{2}$ Apfel

100 ml Lammfond 10 ml Calvados 1 TL Honig

Salz Pfeffer

Für die Gewürzbutter:

2 Schalotten 1 Orange 60 g Butter

1 TL Wildgewürz

Für den Kartoffel-Stampf:

12 Bamberger Hörnchen 100 g geröstete Haselnüsse 2 EL Haselnussöl

60 g Butter Salz

Für das Jägerschnitzel:

Das Kalbsfilet in fingerdicke Tranchen schneiden und mit der flachen Seite des Messers etwas platt drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit dem Kalbsbrät 2 mm dick bestreichen. Champignons mit einer Pilzbürste abbürsten und in möglichst dünne Scheiben schneiden und schuppenartig die mit Brät bestrichene Seite des Filets engmaschig mit den Pilzen belegen. Eine große Pfanne mit Butterschmalz ausreiben, die Schnitzel mit der Pilzseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten anbraten. Die Schnitzel einmal vorsichtig wenden und von der Fleischseite nochmals 1 Minute anbraten.

Für die Pfifferlinge:

Den Apfel entkernen, vierteln und in Spalten schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten und in der Pfanne, in der zuvor das Lamm gebraten wurde, die Pfifferlinge scharf anbraten. Pilze herausnehmen und die Zwiebeln und Äpfel in der selben Pfanne anschwitzen. Mit Calvados und Lammfond ablöschen. Reduzieren lassen und Pfifferlinge wieder dazugeben. Honig hinzufügen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Gewürz-Orangenbutter:

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Orange sorgfältig schälen und mit einem kleinen Messer die Filets heraus schneiden. In der Bratpfanne Butter aufschäumen lassen. Schalotten und Orangenfilets zugeben und Wildgewürz einrieseln lassen und kurz in aufschäumender Butter schwenken.

Für den Kartoffel-Stampf:

Die Kartoffeln schälen, in einen Topf mit kochendem Wasser geben und etwa 13 Minuten gar kochen. Die gerösteten Haselnüsse grob hacken. Das Wasser abgießen, Kartoffeln in einem Topf mit einem Stampfer grob zerdrücken, mit Butter, gehackten Haselnüssen und Haselnussöl vermischen und mit Salz abschmecken.

Das Jägerschnitzel auf Tellern anrichten, mit den Pfifferlingen bedecken, mit Thymian garnieren und servieren.

Niclas Ramelli am 06. September 2017