

# Jägerschnitzel mit Champignon-Sahne-Soße, Pommes frites

## Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel	30 g durchwachsener Speck	4 Kartoffeln
250 g Champignons, frisch	1 Zwiebel	1 TL Thymian, getrocknet
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	200 g Semmelbrösel	200 g Mehl
1 Ei	65 ml süße Sahne	200 ml Milch
65 ml Gemüsefond	3 Liter Öl	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eigelb aufschlagen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in dem Mehl, dem geschlagenem Eigelb und dem Paniermehl wenden und in einer Pfanne von beiden Seiten in dem Butterschmalz goldgelb braten. Die Schnitzel anschließend im Backofen warmstellen. Die Champignons säubern, klein schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. Anschließend die Champignons aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Speck ebenso klein schneiden. Das Fett in die Pfanne geben und die klein gehackten Zwiebeln und den Speck anschwitzen. Wenn die Zwiebeln leicht braun sind, die Champignons wieder dazugeben und das Ganze mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen. Die Sauce nun salzen und pfeffern und den getrockneten Thymian dazugeben. Unter Rühren nun die Milch dazugeben, bis die Sauce eine cremige Konsistenz erreicht hat. Die Petersilie waschen und fein hacken. Anschließend die gehackte Petersilie unter die Sauce heben. Die Kartoffeln schälen und in circa sechs Millimeter dicke, gleichmäßige Streifen schneiden. Die frisch geschnittenen Kartoffelstifte in kochendes Wasser geben und circa fünf Minuten köcheln lassen, anschließend abgießen und trocken tupfen. Die Fritteuse auf 140 Grad aufheizen und ein paar Kartoffelstifte für circa zwei bis drei Minuten frittieren. Den Frittierkorb dabei schütteln, damit die Pommes Frites nicht zusammenkleben. Nach dem Vorfrittieren die Kartoffelstifte auf einem Backblech mit Küchenpapier verteilen und die nächste Ladung vorfrittieren. Anschließend die Fritteuse auf 180 Grad aufheizen und die vorfrittieren Kartoffelstifte erneut für circa vier Minuten frittieren, bis sie goldgelb werden. Die Jägerschnitzel mit den Pommes auf Tellern anrichten, mit der Jägersauce beträufeln und servieren.

Josef Grabowski am 27. November 2013