

# Senf-Schweine-Schnitzel mit Kartoffeln

## Für zwei Personen

2 Kammschnitzel	300 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	1 TL Butterschmalz	4 EL Olivenöl
1/8 l trockener Weißwein	1/8 l Sahne	6 EL mittelscharfer Senf
1 Zweig Estragon	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Kartoffeln darin bissfest garen. Die Kammschnitzel waschen, trocken tupfen und mit je einem Esslöffel Senf bestreichen. Nun die Schnitzel salzen und pfeffern. Eine Fettpfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl einfetten und die Schnitzel hineinlegen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit dem restlichen Olivenöl vermischen. Anschließend gleichmäßig auf den Schnitzeln verteilen. Die Kammschnitzel im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 15 Minuten garen. Währenddessen den Wein mit dem restlichen Senf verrühren und neben die Schnitzel auf das Backblech gießen, nachdem diese 15 Minuten im Ofen garen konnten. Das Ganze nun weitere zehn Minuten im Ofen lassen. Die Schnitzel herausnehmen und den Saucenfond auf dem Backblech mit der Sahne ablöschen. Den Estragon vom Stiel abzupfen und über die Sauce geben. Zusätzlich mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen und pellen. Anschließend die Kartoffeln im Ganzen in eine Pfanne mit Butterschmalz geben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kammschnitzel mit den Kartoffeln auf den Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.

Kerstin Seifert am 07. April 2014