

Schnitzel mit Champignon-Soße und Salzkartoffeln

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel, à 200 g	5 Kartoffeln, festk.	200 g frische Champignons
2 Zwiebeln	1 Zitrone	1 Kopf Endiviensalat
2 Eier	200 g Sonnenblumen Margarine	200 g Mehl
200 g Semmelbrösel	250 ml Sahne	250 ml Bratenfond
1Prise Zucker	250 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit einem Fleischhammer klopfen. Das Schnitzel beidseitig mit dem Salz und dem Pfeffer würzen und es danach gleichmäßig mehlieren. Die Eier aufschlagen und das mehlierte Schnitzel durch die Eier ziehen, anschließend in eine Schüssel mit den Semmelbröseln legen und es gründlich darin wenden. Eine Pfanne mit der Sonnenblumen Margarine erhitzen. Das Schnitzel darin von jeder Seite braten, anschließend im Backofen ruhen lassen. Die Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Sonnenblumen Margarine anbraten. Die Champignons putzen, klein schneiden und anschließend in die Pfanne hinzugeben. Danach mit dem Bratenfond ablöschen und die Temperatur reduzieren. Mit der Sahne, dem Salz und dem Pfeffer die Champignon-Sauce abschmecken. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen, anschließend die Kartoffeln abgießen. Den Strunk des Endiviensalats entfernen, anschließend den Salat waschen, abtropfen lassen und zerkleinern. Für das Salatdressing die Zwiebel abziehen und klein schneiden, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen, das Sonnenblumenöl dazu geben, anschließend mit dem Salz und dem Pfeffer vermengen. Zwei gekochte Kartoffeln mit einer Gabel kleinkneten und mit dem Salatdressing vermengen. Zuletzt das Schweineschnitzel aus dem Ofen nehmen. Anschließend das Schnitzel mit den Salzkartoffeln auf einem Teller anrichten, mit der Champignon-Sauce garnieren, dazu den Endiviensalat servieren.

Wolfram Schattschneider am 26. Mai 2014