

Schnitzel mit Champignon-Rahm-Soße und Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel	2 Eier	2 EL Sahne
30 g Mehl	100 g Paniermehl	3 EL edelsüßes Paprikapulver
500 g Butterschmalz	Salz	weißer Pfeffer

Für die Sauce:

250 g braune Champignons	1 weiß Zwiebel	1 Knoblauchzehe
250 ml Schlagsahne	50 ml trockenen Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Muskatnuss	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

3 EL Preiselbeermarmelade	1 Zitrone
---------------------------	-----------

Fleisch waschen, trocken tupfen. Eventuell etwas flacher klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Sahne in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Paniermehl getrennt auf 2 flache Teller geben. Paprikapulver mit Paniermehl vermengen. Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel pro Seite ca. 2 Minuten braten. Zitrone waschen, trockenreiben und in dünne Scheiben schneiden. Schnitzel mit Zitronenscheiben anrichten. Fertige Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Öl in der Pfanne erhitzen und beides darin anschwitzen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden, dazugeben und 3 Minuten scharf anbraten. Mit der Sahne und dem Wein unter Rühren aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Brühe, Pfeffer, und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Einige Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und, bis auf 1 EL Petersilie zum Garnieren, unter die Sauce rühren.

Für die Bratkartoffeln:

Zwiebel abziehen und kleine Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in kochendem Wasser zugedeckt ca. 12 Minuten garen. Kartoffeln zunächst abgießen, dann mit kaltem Wasser abschrecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen. Kartoffeln grob würfeln, zugeben und unter Wenden im Butterschmalz ca. Minuten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone halbieren und in Scheiben schneiden.

Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignon-Rahmsauce und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben, Preiselbeermarmelade und Petersilie garnieren und servieren.

Leo Schulze-Vorberg am 11. September 2017