

Schweine-Schnitzel, Champignon-Rahm, Kartoffel-Würfeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 150 g	125 g Schlagsahne	125 ml Fleischfond
2 EL Speisestärke	Butterschmalz	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Champignon-Sauce:

250 g Champignons	30 g Butter	60 g Crème-fraîche
1 Schalotte	3 Zweige Estragon	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelwürfel:

250 g festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	1 Zweig Rosmarin
1 TL Kurkuma	2 EL Butter	2 EL Pflanzenöl
Salz		

Für das Schnitzel:

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Zwischen Frischhaltefolie plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz mit etwas Öl in einer Pfanne auslassen und die Schnitzel von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit einem Schuss Wasser und Schlagsahne ablöschen. Dann Fond hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce dicklich einköcheln lassen, ggf. mit Stärke binden.

Für die Champignon-Sauce:

Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Öl ca. 5 Minuten andünsten und dann ca. 20 g Butter hinzugeben. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer zweiten Pfanne mit Butter und einer Prise Zucker glasig anschwitzen. Anschließend zu den Pilzen geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und einköcheln lassen. Dann Crème fraîche einrühren. Estragon abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Kurz vor dem Servieren zu den Pilzen geben.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen und roh in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Butter und Öl in einer Pfanne auslassen und die Würfel langsam zusammen mit den Zwiebeln und Rosmarin goldgelb anbraten. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfred Mehls am 04. September 2019