

Schnitzel mit Jäger-Soße und Kartoffel-Ecken

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Schweineschnitzel	2 Eier	Butterschmalz
50 g Mehl	75 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für die Jägersauce:

200 g Champignons	3 Schalotten	200 ml Sahne
Butter	250 ml trockener Weißwein	100 ml Rinderfond
1 EL Sojasauce	2 EL Tomatenmark	2 Zweige Petersilie
2 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelecken:

4 mittelgroße Kartoffeln	2 EL Rapsöl	1 TL Currypulver
1 TL Chilipulver	Salz	Pfeffer

Für die Schnitzel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Schnitzel zuerst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Jägersauce:

Schalotten abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Pilze in die Pfanne geben und andünsten. Tomatenmark einrühren und mit anbraten. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Fond einrühren und einkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas Mehl abbinden und mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie unterrühren.

Für die Kartoffelecken:

Kartoffeln waschen und achteln. In eine Schüssel geben und mit Rapsöl begießen. Mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Chili würzen und alles miteinander vermengen. Danach auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen knusprig backen.

Oliver Bauer am 07. Oktober 2024