

Jäger-Schnitzel mit Erbsen, Möhrchen und Pommes frites

Für 4 Personen

Jägerschnitzel:

4 Kalbsschnitzel, à 150 g	1 EL Butter	300 g Pilze der Saison
1 Schalotte	2 EL Weißweinessig	100 ml Kalbsfond
50 ml Kalbsjus	50 g Steinpilze, getrocknet	3 Zweige Blattpetersilie
2 Zweige Estragon	2 EL Sahne, geschlagen	Pfeffer

Salz

Möhren-Erbsen-Gemüse:

12 Fingermöhren	1 Schalotte	1 EL Butter
200 g Erbsen, TK	Geflügelfond	Salz

Pommes:

1 kg Kartoffeln, mehlig	Erdnussöl	Salz
-------------------------	-----------	------

Jägerschnitzel:

Die Schnitzel in Butter von beiden Seiten sanft anbraten. Salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und die Pilze darin bei mäßiger Hitze anbraten. Die Schalottenwürfel zugeben und glasig schwitzen. Mit Essig ablöschen. Kalbsfond und Kalbsjus zugeben und die Pilze ein bis zwei Minuten darin schmoren. (Noch intensiver wird die Soße, wenn Sie vorher ein paar getrocknete Steinpilze im kalten Kalbsfond ziehen lassen.) Zum Schluss die gehackten Kräuter und Sahne untermengen und über das Schnitzel geben.

Möhren-Erbsen Gemüse:

Die Möhren schälen und nach Wunsch zuschneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte gewürfelt in etwas Butter anschwitzen, die Erbsen zufügen. Nach und nach Geflügelfond angießen. Die Karotten zugeben und beides neben dem Schnitzel anrichten.

Pommes:

Die Kartoffeln schälen und in Stäbe mit zwei Zentimeter Kantenlänge schneiden. Unter fließendem Wasser klarspülen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Salzen und zum Kochen bringen. Sobald die Kartoffeln bissfest sind, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier gebettet für eine Stunde in den Tiefkühler geben. Das Erdnussöl auf 130 Grad erhitzen und die Kartoffelstäbe darin in kleinen Portionen frittieren, bis sie anfangen Farbe zu nehmen. Anschließend wieder auf Küchenpapier abtropfen und eine weitere Stunde im Tiefkühlschrank ruhen lassen. (Nach diesem Schritt können die Kartoffeln, sofern sie nicht sofort serviert werden sollen, bis zu drei Tage im Tiefkühler aufbewahrt werden) Zum Servieren das Öl auf 180 Grad erhitzen und die Pommes goldbraun ausbacken. Eventuell Nachsalzen.

Kolja Kleeberg am 03. Februar 2012