

Jägerschnitzel

Rezept von Björn Freitag

Zutaten

Jägersauce:

1 Schalotte	250 g Champignons	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	200 ml Kalbsfond
150 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Prise Paprikapulver
1 Prise Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	

Schnitzel:

2 Kalbschnitzel	Salz	Pfeffer
4 EL Weizenmehl (405)	2 Eier	1 EL Sahne
5 EL Paniermehl	4 EL Rapsöl	2 EL Butter

Jägersauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Champignonscheiben für etwa 3 Minuten bei hoher Hitze anbraten und dabei gelegentlich umrühren. Zwiebelwürfel hinzugeben und mitbraten, bis diese glasig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend alles in ein separates Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Kalbsfond und Sahne in die benutzte Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.

Knoblauch hineinreiben und mit Paprikapulver, Zucker und Pfeffer würzen. Gelegentlich umrühren. Währenddessen Petersilie waschen, fein hacken und als letztes einrühren.

Sobald die Sauce im gewünschten Maße eingedickt ist, die zuvor gebratenen Pilz- und Zwiebelstücke unterrühren.

Schnitzel:

Die Schnitzel mit der flachen Seite des Fleischklopfers plattieren. Dazu Fleisch in einen Gefrierbeutel geben, flach klopfen; auf diese Weise zerreißen die Fasern des Fleisches nicht. Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Panierung vorbereiten: Jeweils einen Teller mit Mehl, verquirltem Ei mit Sahne und Paniermehl bereitstellen. Die Schnitzelscheiben erst in Mehl wenden, etwas abschütteln, danach durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden.

Rapsöl und Butter in einer zweiten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Tipp: Um zu testen, ob das Fett heiß genug ist, den Stiel eines Holzlöffels hineintunken. Erst wenn sich daran Bläschen bilden, hat es die richtige Temperatur.

Schnitzel hineingeben und unter Schwenken für etwa 2 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Die fertigen Schnitzel auf einem Stück Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Anrichten:

Zunächst die Pilzsauce auf zwei Teller verteilen, dann die Schnitzel darauflegen so bleibt die Oberseite des Schnitzels knusprig. Nach Belieben mit Petersilie garnieren und servieren.

Björn Freitag am 03. Oktober 2020