

Jägerschnitzel mit Rahmpilzen und Spätzle

Für 4 Personen

Spätzle:

500 g Mehl	6 Eier	75 ml Wasser
Salz	Muskat	1 EL Butter
1 EL glatte Petersilie		

Pilze:

500 g gemischte Pilze	2 Schalotten	Pflanzenöl
1 TL Butter	Salz	Pfeffer
200 ml saure Sahne	0.25 Bund Petersilie	

Schnitzel:

560 g Kalbschnitzel	1 Sch. gerieb. Dinkeltoastbrot	4 EL Dinkelmehl
60 g Butter	Pflanzenöl	2 Eier
Salz	Pfeffer	Petersilie
1 Zitrone		

Spätzle:

Mehl in eine Schale füllen, Eier und etwas Wassers dazugeben und mit Salz und Muskat abschmecken. Alles gut vermengen und prüfen, ob noch mehr Wasser nötig ist. Den Teig mit der flachen Hand unterschlagen oder in eine Küchenmaschine geben, bis er Blasen schlägt. Entweder vom Brett oder mit einer Spätzlepresse in gut gesalzenes, kochendes Wasser geben. Die Spätzle aufsteigen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Butter in der Pfanne auslassen und die Spätzle darin goldbraun braten. Nochmals abschmecken und mit geschnittener Petersilie verfeinern.

Pilze:

Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze (zum Beispiel Champignons und Kräuterseitlinge) putzen und grob schneiden. In eine sehr heiße Pfanne mit etwas Pflanzenöl geben. Butter und Schalotten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Saure Sahne hinzufügen und alles einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die geschnittene Petersilie einrühren.

Schnitzel:

Die Schnitzel portionieren und möglichst dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in einem tiefen Teller aufschlagen, Mehl auf einem Teller verteilen. Dinkeltoastbrösel ebenfalls auf einen Teller geben. Das Fleisch zunächst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss mit Toastbröseln bestreuen.

Die Brösel sollen nur locker am Fleisch haften und nicht angedrückt werden.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwenken.

Wenn die untere Seite goldbraun ist, wird das Schnitzel gewendet. Die Butter dazugeben und das Fleisch mit der schäumenden Butter übergießen. Die Pfanne dafür die ganze Zeit auf dem Herd lassen. Die Panade sollte nun leichte Blasen schlagen.

Zum Anrichten die Schnitzel auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und anschließend auf Teller legen. Rahmpilze und Spätzle hinzufügen. Mit frischem Pfeffer, geschnittener Petersilie und Zitronenscheiben nach Geschmack garnieren.

Tarik Rose am 23. November 2020