

Jägerschnitzel

Für 2 Portionen

| | | |
|--------------------------|----------------------------|---------------------|
| 2 Schweinelachsschnitzel | 100 g feines Bratwurstbrät | 150 g Shiitakepilze |
| 1 Orange | 1 EL Wildgewürz | 100 g Butter |
| 50 g Butterschmalz | 100 g Wildpreiselbeeren | 200 g Schmand |
| Salz, Pfeffer | | |

Die Schweinelachsschnitzel etwas plattieren und von einer Seite vollständig mit dem Bratwurstbrät bestreichen. Die Stielenden von den Shiitakepilzen abschneiden, die Pilze in dünne Scheiben schneiden und diese anschließend, Reihe für Reihe, leicht überlappend, so in das Brät drücken, dass das Schnitzel vollständig mit den Pilzscheiben bedeckt ist. Die Schnitzel mit der „Pilzseite“ zuerst in eine beschichtete Pfanne mit etwas Butterschmalz legen, jetzt die Rückseite der Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, bei mittlerer Herdleistung braun braten, wenden, Butter zugeben und aufschäumen lassen, Orangenabrieb und Wildgewürz zugeben und Schnitzel mehrfach mit der aromatisierten Butter übergießen. Jetzt die Pfanne vom Herd nehmen und die Schnitzel langsam gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit Preiselbeeren und Schmand verrühren und mit Salz und ggf. etwas Pfeffer abschmecken, auf zwei Tellern anrichten, Jägerschnitzel anlegen und mit der Gewürzbutter umträufeln.

Alexander Herrmann am 17. Februar 2014