# Jäger-Schnitzel vom Wildschwein mit Pilz-Soße, Salat

| | | |
|---|---|---|
| **Für 4 Personen:** | | |
| **Für die Jäger-Schnitzel:** | | |
| 4 Schnitzel | Mehl, Paniermehl | 1 Ei |
| Butterschmalz | | |
| **Für die Champignon-Sauce:** | | |
| 150 g frische Champignons | 300 g Schmand | 30 g Butter |
| **Für den Salat:** | | |
| 1 Kopfsalat | 100 ml Raps-Öl | 150 ml mildes Oliven-Öl |
| 65 ml heller Balsamico-Essig | 35 g mittelscharfer Senf | 50 g Zucker |
| Meersalz | Pfeffer | |

Für die Jäger-Schnitzel das Fleisch mit einem Plattiereisen zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in das Paniermehl legen. Mit weiterem Paniermehl bestreuen und die Panierung nicht zu stark andrücken.
Die Schnitzel einzeln in einer Pfanne in reichlich Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldgelb backen.
Dabei die Pfanne immer schieben und ziehen, sodass das heiße Butterschmalz wie Wellen über das Schnitzel gleitet. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.
Für die Champignon-Sauce die Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit Salz würzen. Schmand zugeben und alles 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.
Für das Balsamico-Dressing alle Zutaten bis auf das Oliven-Öl mit 30ml Wasser in einen Mixer geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Während der Mixer läuft, das Oliven-Öl nach und nach einfließen lassen, bis eine Emulsion entsteht.
Zum Anrichten die Schnitzel auf Teller legen, mit der Champignons- Sauce überziehen und den geputzen Kopfsalat mit dem Dressing marinieren.

Sören Anders am 08. August 2013