

Jägerschnitzel mit Pommes frites und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g	150 g Mehl	150 g Semmelbrösel
2 Eier	1 Zitrone	200 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

250 g Champignons	30 g durchwachsener Speck	1 Zwiebel
125 ml Sahne	125 ml Gemüsefond	125 ml trockener Weißwein
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Thymian	1 Bund Petersilie	2 EL neutrales Öl
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	Pfeffer	

Für die Pommes:

5 Kartoffeln	Salz
--------------	------

Für den Salat:

1 Salatgurke	5 Cocktailtomaten	1 Schalotte
75 ml Sahne	$1 \frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf	2 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig	1 Bund Dill	1 Bund Petersilie
Zucker	Salz	Pfeffer

Die Fritteuse auf 150 Grad vorheizen.

Für die Schnitzel Fleisch waschen, trockentupfen und dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer großzügig würzen. Eier trennen und eine Panierstraße mit Mehl, angeschlagenem Eigelb und Semmelbröseln bereitstellen. Schnitzel darin nacheinander panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz für 2 Minuten goldgelb braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Für die Sauce Champignons in breite Scheiben schneiden und in der Pfanne 2 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Etwas Fett in die Pfanne geben. Zwiebeln abziehen und klein hacken. Speck kleinschneiden und mit den Zwiebeln anschwitzen, anschließend mit Weißwein ablöschen. Champignons wieder zugeben und mit Fond und Sahne auffüllen. Salzen und pfeffern und getrockneten Thymian zugeben. Sauce etwa 15 Minuten köcheln lassen. Pfanne vom Herd nehmen und gehackte Petersilie unter die Sauce heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pommes Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und 15 Minuten in der Fritteuse vorgegaren, herausnehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren bei 180 Grad 4 Minuten knusprig und goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz abschmecken.

Für den Salat Gurke schälen und längs halbieren. Kerne entfernen und die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie kleinhacken. Sahne, Essig und Senf mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing über Gurken, Schalottenwürfel, Dill und Petersilie geben. Olivenöl zum Schluss unterrühren. Tomaten schneiden und Salat damit garnieren.

Die Jägerschnitzel mit Pommes frites und Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit einer Zitrone garnieren und servieren.

Thomas Kendermann am 18. Januar 2016