

Schnitzel mit Champignon-Schinken-Rahm, Röstkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweinefilets, á 250 g	200 g Butterschmalz	150 g Paniermehl
Salz	Pfeffer	

Für den Pilz-Schinken-Rahm:

150 g Schinkenspeck	250 g braune Champignons	1 große Zwiebel
200 g Sahne	250 ml Gemüsefond	1 EL Tomatenmark
150 g Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

5 mittlere, festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	100 g Butterschmalz
Edelsüßes Paprikapulver	2 TL Öl	Salz, Pfeffer

Für die Garnierung:

4 Zweige Petersilie

Für das Schnitzel:

Die Filets waschen, trockentupfen und klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Paniermehl wenden. Fleisch in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz geben und knusprig backen. Herausnehmen und warmhalten.

Für den Pilz-Schinken-Rahm:

Pilze putzen, verlesen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Schinken kleinschneiden und zusammen mit den Pilzen, der Zwiebel, Sahne und Salz und Pfeffer einkochen. Mit Fond aufgießen.

Tomatenmark hinzugeben. Aus Mehl und etwas Wasser eine Mehlschwitze herstellen. Die Mehlschwitze hinzugeben und die Sauce eindicken lassen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und in je vier Teile schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln samt Zwiebeln darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und für 15 Minuten garen.

Für die Garnierung:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Peter Geiger am 01. November 2021