

Kochen

Markus Buchholz

Mittwoch, 11.01.2017

Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Jägersoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Schnitzel

8 Kalbsschnitzel (aus dem Rücken à ca. 60 g)
Salz, Pfeffer
2 Eier (Größe M)
100 g Mehl
200 g Semmelbrösel
ca.100 ml Sonnenblumenöl
1 EL Butter
¼ Zitrone

Für die Bratkartoffeln

600 g festkochende Kartoffeln (am Vortag kochen)
Salz
2-3 EL Sonnenblumenöl
2-3 Zwiebeln (ca.100 g)
50 g durchwachsener Speck

Für die Jägersoße

50 g Champignons
50 g Shii-Take-Pilze
50 g Kräuterseitlinge
1 kleine Zwiebel
1-2 EL Sonnenblumenöl
20 ml Cognac
200 ml Bratenfond
100 g Sahne
Salz, Pfeffer

Für den Salat

200 g Feldsalat
1 kleine Zwiebel
20 ml Balsamico Essig
1 Msp. Senf
100 ml Rinderbrühe
Salz, Pfeffer, Zucker
80 ml Öl

Zubereitung

1. **Für die Schnitzel** das Fleisch trocken tupfen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel getrennt auf zwei flache Teller verteilen.
3. Schnitzel zuerst in Mehl dann in Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von jeder Seite ca. 2-3 Minuten goldbraun braten.
Zum Schluss Butter und Zitrone in die Pfanne geben.
5. Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. **Für die Bratkartoffeln** die Kartoffeln am Vortag (mindestens zwei bis drei Stunden vor



Verwendung)

abbrausen und in Salzwasser garen. Abgießen, ausdampfen und vollständig abkühlen lassen.

7. Kartoffelschale abziehen. Kartoffeln in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

8. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin von allen Seiten goldbraun braten.

8. Zwiebeln schälen und würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.

Speck- und Zwiebelwürfel etwa 2-3 Minuten vor Ende der Bratzeit zu den Kartoffeln geben und mitbraten.

9. **Für die Jägersoße** die Pilze putzen, evtl. feucht abreiben und klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

10. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Zwiebeln darin anbraten.

Mit dem Cognac ablöschen. Dann Fond und Sahne unterrühren und 2-3 Minuten sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

11. **Für den Salat** Feldsalat putzen, abbrausen und trocken schütteln.

12. Zwiebeln abziehen und würfeln.

13. Zwiebel, Essig und Senf mit einem Pürierstab mixen. Die Brühe dazu geben und kurz mitmixen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Das Öl langsam nach und nach untermixen und nochmals abschmecken.

Die Vinaigrette ca. 1 Stunde ziehen lassen und dann durch ein Sieb passieren.

Den Feldsalat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette marinieren.

14. Schnitzel, Bratkartoffeln und Salat anrichten.