Jägerschnitzel mit Stampfkartoffeln

Für 4 Personen		
Für den Kartoffelstampf:	600 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz
100 g Butter	150 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
Für die Pilzsauce:	50 g Speck, durchwachsen	200 g Champignons
200 g Kräuterseitlinge	100 g Shiitakepilze	1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	3 EL Butterschmalz
150 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Spritzer Zitronensaft	1 Spritzer Sojasauce	
Für die Schnitzel:	150 g Panko Paniermehl	2 Eier
100 g Weizenmehl, 405	4 Schweinrückensteaks à 180 g	Salz, Pfeffer
Paprikapulver	6 EL Pflanzenöl	3 EL Butter

Die Kartoffeln waschen und in gesalzenem Wasser garen, ausdampfen lassen und pellen.
Inzwischen für die Sauce Speck in feine Würfel schneiden. Speckwürfel in einer Pfanne schonend auslassen und kross braten.
Pilze putzen und kleinschneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen. Pilze darin 3 Minuten braten, die Zwiebel zugeben, alles weitere 4 Minuten braten.
Speckwürfel untermischen, Crème fraîche dazugeben und untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Sojasauce abschmecken.
Für die Kartoffeln die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und bräunen.
Für die Schnitzel Paniermehl in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben.
Die Eier in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben und verquirlen.
Mehl in eine weite, tiefe Form oder einen tiefen Teller geben.
Die Fleischscheiben dünn (zwischen einem Gefrierbeutel) plattieren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
Dann die Fleischscheiben zunächst im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen, etwas abtropfen lassen und im Paniermehl wenden. Die Panade nicht andrücken.
Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Butter zugeben. Die Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten. Dabei die Schnitzel immer wieder in der Pfanne bewegen und mit einem Löffel etwas heißes Fett aus der Pfanne über die Schnitzel gießen. Die gebratenen Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.
Für die Kartoffeln die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Die gepellten Kartoffeln zugeben, darin nochmals erwärmen, die braune Butter übergießen und die Kartoffeln mit einem Stampfer oder einer Gabel zerstampfen.
Den Kartoffelstampf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben 1 EL der geschnittenen Kräuter für die Pilze untermischen.
Vor dem Anrichten die Kräuter unter die Pilzsauce mischen.
Schnitzel auf Teller geben, mit Pilzsauce und Kartoffelstampf anrichten und servieren.

Tarik Rose am 11. Dezember 2024